وزارة الزراعة والأمن الغذائى

قرار وزارى رقم ٥١٧ لسنة ١٩٨٦

بشأن ذبح الحيوانات وتجارة اللحوم

نائب رئيس الوزراء ووزير الزراعة والأمن الغذائى

بعد الاطلاع على قانون الزراعة الصادر بالقانون رقم ٥٣ لسنة ١٩٦٦ ؛

وعلى قانون نظام الحكم المحلى الصادر بالقانون رقم ٤٣ لسنة ١٩٧٩، ولائحتــه التنفيــذية ؛

وعلى القانون رقم ٢٠٧ لسنة ١٩٨٠ بتعديل بعض أحكام قانون الزراعــة وتشديد عقوبة ذبح اناث المــاشية ؛

وعلى قرار وزير الزراعة رقم ٣٨ لسنة ١٩٦٧ بتحديد الأماكن المخصصة رسميا للذبح فى المدن والقرى والمجازر العامة التى لا يجوز خارجها ذبح أو سلخ الحيوانات المخصصة لحومها للأستهلاك الآدمى ؛

وعلى قرار وزير الزراعة رقم ٤٥ لسنة ١٩٦٧ بشأن ذبح الحيوانات وتجارة اللحـــوم ٠

وعلى موافقة مجلس ادارة الهيئة العامة للخدمات البيطرية بجلسته المعقودة فى ٢٨/٤/١٩٨٦ ؛

قــرر :

مادة ١ ـ تحدد المجازر العامة والخاصة ونقط الذبيح بقرار من وزير الزراعة والأمن الغذائى ، ويصدر بتحديد المدن أو الاحياء أو القرى التى تدخل فى نطاق كل مجزر قرار من المحافظ المختص بناء على اقتراح مدير عام الطب البيطرى بالمحافظــة .

مادة ٢ ـ تخضع المجازر العامة والخاصة ونقط الذبيح لاشراف ورقابة الهيئة العامة للخدمات البيطرية وتحدد الهيئة الشروط اللازمة لانشاء وتشغيل المجــازر ونقط الذبيــح .

ويجوز بقرار من رئيس مجلس ادارة الهيئة ايقاف تشــغيل المجزر أو نقطة الذبيح اذا فقد أحد الشروط اللازمة للتشغيل ، أو كان فى استمرار تشــغيل المجزر أو نقطة الذبيح ما يهدد الصحة العامة ويبلغ قرار الايقاف الى المحافظ المختص . ولا يجوز اعادة تشغيل المجزر الا بعد ازالة أسباب المخالفة على أن يعاد معاينته بواسطة الأجهزة التابعة للهيئة للتحقق من صلاحيته للتشغيل .

مادة ٣ ـ لا يجوز أن يذبح لغرض الاستهلاك الآدمى العام سوى الأبقار والجاموس والمــاعز والأغنام والجمال والخنازير والدواجن ولا يتم الذبح الا فى المجازر ونقط الذبيح المحددة طبقا للمادة ١ من هذا القرار

مادة ٤ ـ لا يجوز ذبح الخنازير الا فى أماكن تخصص لذلك فى المجــازر التى يصرح فيها بذبح الخنازير ، والتى تحدد بقرار من رئيس مجلس ادارة الهيئة العامة للخدمات البيطرية بعد التحقق من توافر الامكانيات اللازمة لذبحها وتجهيزها والكشــف عليها ظاهريا ومعمليا .

مادة ٥ ــ لا يجوز ذبح عجول البقر الذكور قبل بلوغها سن السنتين ، مالم يصل وزنها الى ٣٠٠ كج ولا يسرى ذلك على العجول المستوردة بغرض الذبح .

كما لا يجوز ذبح الاناث الا بعد استكمال استبدال جميع قواطعها وذلك بالنسبة للجاموس والأبقار والأغنام ويستثنى من ذلك المستوردة بغرض الذبح .

ويحظر ذبح الاناث العشار .

مادة ٦ ــ على الطبيب البيطرى المختص أن يقوم باجراء الكشف الظاهرى على الحيوانات والدواجن الحية قبل دخولها المجزر للتحقق من حالتها الصحية ومطابقتها لشروط الذبح .

ويتعين أن يتم الكشف على المذبوحات فى ضوء النهار أو فى اضاءة كافية لتقرير مدى صلاحيتها للاستهلاك الآدمى طبقا لقواعد الكشف المرافقة لهذا القرار .

وللطبيب البيطرى المختص أن يقرر اعدام المذبوحات أو أجزائها أو أعضائها التى يثبت عدم صلاحيتها ويتم الاعدام بالطريقة الصحية المتاحة بالمجزر .

مادة ٧ ــ فيما عدا الخنازير يتم الذبح طبقا للشريعة الاسلامية ويسمح للطوائف غير الاسلامية بالذبح طبقا لشرائعها وذلك بقرار من الطبيب البيطرى المختص على أن يتم ذلك فى مكان مستقل بالمجزر وتختم اللحوم فى هذه الحالة بخاتم مميز .

مادة ٨ ــ يجب على صاحب الحيوان اتخاذ الاحتياطات اللازمة عند نقل الحيوان الى المجزر أو نقطة الذبح لمنع وقوع أى حادث منه فى الطريق أو فى المجزر ، كما يجب أن يكون الحيوان الشرس مربوطا أو مقيدا بمعرفة صاحب الحيوان بما لا يعتبر قسوة معه .

مادة ٩ ــ تحصل رسوم الذبح قبل دخول الحيوان المجزر ، ولا يجوز اخراج الحيوان الذى أدخل المجزر لذبحه الا بعد موافقة كتابية من طبيب المجزر المسئول ولا يجوز ادخال حيوان آخر بدلا منه الا بعد سداد رسم ذبح جديد عنه .

مادة ١٠ - يؤدى صاحب الحيوان نفقات اقامته فى الحظائر الملحقة بالمجزر وملاحظته وحراسته فيها طبقا للفئات التى تقررها المحافظة ولا يجوز ذبح الحيوان فى هذه المجازر فيما عدا ذكر الجاموس الرضيع الا بعد ملاحظتها مدة اثنى عشر ساعة على الأقل على أن يعاد الكشف الظاهرى عليه قبل الذبح مباشرة مرة ثانية ولطبيب المجزر اطالة هذه المدة .

مادة ١١ - يجب أن يتم الذبح والأعمال الخاصة به على وجه السرعة وعلى التوالى فى الأماكن المخصصة لكل نوع من الحيوان .

ويجب أن يخصص مكان بالمجزر لذبح الحيوانات المشتبه فيها عند الكشف الظاهرى أو الواردة للمجزر مذبوحة اضطراريا أو التى تقتضى الضرورة ذبحها بالمجزر .

ويكون هذا المكان منفصلا عن أماكن ذبح الحيوانات العادية .

ويجب بعد الذبح أن يتم سلخ الحيوان أو سمطه ان كان خنزيرا على وجه السرعة دون نفخ بالنسبة للأبقار والجاموس والجمال ، أما العجول (البتلو) والأغنام والماعز فلا يجوز نفخها قبل سلخها الا بالمنفاخ أو الآلات الخاصة بذلك .

ولا يجوز سلخ الجلود الا فى الأماكن المخصصة لذلك .

مادة ١٢ - يعلق الحيوان بعد ذبحه وسلخه بأكمله مع ابقاء الرأس والرئتين والقلب والمرىء والكبد والكلى والرحم والخصيتان والأغشية المصلبة والغدد الليمفاوية جميعها كاملة وسليمة ، ويجب أن لا يكون بأى منها أو باللحوم أية قطوعات وأن تظل على اتصالها الطبيعى بالذبيحة ولا تفصل الا تحت اشراف الطبيب المختص ، ولا يجوز التصرف فى المعدة ملتصقا بها الطحال فى مكانه الطبيعى والأمعاء الا بعد فحصها .

واذا نزع أى شىء من الذبيحة أو وجد غير سليم يتم الكشف على الذبيحة بواسطة الطبيب البيطرى المختص للتحقق من خلوها من الأمراض ويعتبر الجزء المنزوع منها فى حكم المصاب .

واذا فصلت الرأس عن الذبيحة دون اذن الطبيب المختص تفحص الذبيحة للتأكد من خلوها من الأمراض وصلاحيتها للاستهلاك الآدمى ، ويختم الصالح منها بالخاتم الكبير وخاتم العوارض ، كل ذلك مع عدم الاخلال بالاجراءات القانونية الواجب اتخاذها تجاه هذه المخالفات .

مادة ١٣ ـ تختم الذبائح الصالحة للاستهلاك الآدمى بعد جفاف سطحها بالختم المعد لذلك وبشكل واضح قبل اخراجها من المجزر وتنقل الاسقاط الصالحة الى المسمط لتنظيفها .

وتختم الجلود بخاتم خاص بمعرفة مراقب سلخ الجلود وتنقل فى الحال خارج المجزر ، وتحدد نماذج الأختام بقرار من رئيس مجلس ادارة الهيئة العامة للخدمات البيطرية .

مادة ١٤ ـ يكون التصرف فى مخلفات المذبوحات من الحوافز والأظلاف والقرون والشعر والدم ومحتويات الكرش والأمعاء والروث بمعرفة الجهة المشرفة على المجزر ولحسابها ويراعى نقل تلك المخلفات الى الجهات المعدة لها فى عربات تتوافر فيها الشروط الصحية وذلك طبقا لامكانيات المجزر .

مادة ١٥ ـ يحظر فى المجزر : ـ

(أ) ادخال أى حيوان غير معد للذبح أو وسائل نقل اللحوم داخل المجزر الا فى المواعيد التى تحددها الجهة المشرفة على المجزر وبشرط وجود مكان يسمح بذلك مع مراعاة عدم اعاقة المرور وبما لا يؤثر على حسن سير العمل .

(ب) ادخال مواد سامة ولو كانت معدة لقتل الجرذان أو الحشرات .

(جـ) القاء ما يتخلف من الحيوان أو أية مواد أخرى صلبة فى الطرق أو العنابر أو مجارى التصريف أو تفريغ محتويات الكرش الا فى المكان المخصص لذلك .

(د) اعاقة طرق المرور داخل المجزر والحظائر الملحقة به بأية وسيلة كانت .

(هـ) تصريف الدم على الأرض أو مجارى المياه ويتعين جمعه فى أوعية معدنية خاصة ونقله الى مكان يخصص لذلك .

(و) سحب الكرش أو الجلود على الأرض سواء فى العنابر أو غيرها .

(ز) ادخال الحيوانات المجزر دون مناظرتها بمعرفة الطبيب المختص .

(ح) ادخال أية لحوم حيوانات غير مذبوحة بالمجزر .

(ط) اعادة ادخال أية لحوم سبق ختمها بالمجزر بعد خروجها منه الا فى حالة الضرورة القصوى وباذن من الطبيب البيطرى المختص بالمجزر وتحت ملاحظته .

مادة ١٦ ـ لا يجوز دخول المجزر الا للأشخاص المرخص لهم بذلك بمقتضى رخصة من ادارة المجزر بعد استيفاء اجراءات الفحص الطبى وطبقا للشروط وبالأوضاع التى تقررها الهيئة العامة للخدمات البيطرية ، ومع عدم الاخلال بالعقوبات المقررة قانونا .

ويجوز لادارة المجزر منع دخول أى شخص بمدة لا تزيد على عشرة أيام بقرار مسبب اذا حدث منه ما يعوق العمل أو يخل بالنظام أو الأمن بالمجزر ، ويجوز مدها الى شهر بقرار مسبب من مدير الطب البيطرى بالمحافظة والى سنة بقرار من المحافظ المختص ، ويجوز لادارة المجزر التصريح لغير العاملين به بالدخول لفترة محددة عندما يتطلب الأمر ذلك .

مادة ١٧ ـ لا يجوز أن تعرض للبيع أو تباع لحوم الحيوان أو اجزاؤه فى البلاد التى تدخل فى دائرة المجزر أو نقط الذبيح اذا ذبح الحيوان خارجها ، الا اذا كان الذبح فى مجزر آخر ثم عرض على الطبيب البيطرى المختص فى المجزر أو مركز اعادة فحص اللحوم التى يدخل فى دائرة محل البيع وأقر صلاحية اللحوم للاستهلاك وتم ختمها بالخاتم المحلى .

كما لا يجوز عرض او بيع اللحوم المستوردة سواء كانت مجمدة أو مبردة ومنتجاتها الا بعد استيفاء الشروط الصحية البيطرية التى تحددها الهيئة العامة للخدمات البيطرية .

مادة ١٨ ـ فى حالة الذبح الاضطرارى خارج المجزر على صاحب الحيوان المذبوح اثبات الحالة فى أقرب مقر شرطة لمكان الذبح وعليه أن يقوم فورا بتوصيله الى أقرب مجزر كاملا بجميع أجزائه ومحتوياته سليمة دون فصل أى جزء منها وعليه أن يقدم طلبا عن كل حيوان الى مدير المجزر يوضح فيه الأسباب التى اضطرته للذبح خارج المجزر ويشير فيه الى محضر اثبات الحالة المحرر بالشرطة .

وعلى ادارة المجزر اخطار مديرية الطب البيطرى المختصة فورا لايفاد لجنة من الأطباء البيطريين المختصين للاشتراك مع طبيب المجزر فى فحص الحيوان المذبوح وتقرير مدى صلاحيته للاستهلاك الآدمى فيما عدا المجازر الرئيسية التى يشكل بها لجنة لهذا الغرض .

فاذا ثبت للجنة عدم وجود مبرر جدى للذبح الاضطرارى خارج المجزر تتخذ ضد صاحب الحيوان الأجراءات القانونية عن هذه المخالفة فضلا عن المخالفات الأخرى لشروط الذبح أو مواعيده التى تثبتها اللجنة فى محضرها .

مادة ١٩ ـ لا يجوز ذبح الحيوانات التى ترد الى المجزر اذا كانت مخالفة لأحد شروط الذبح المقررة ويستثنى من ذلك الحالتين الآتيتين :

(أ) الحيوانات التى لا تصلح للتربية ويتم الكشف عليها بواسطة لجنة يشكلها مدير الطب البيطرى بالمحافظة أو من يفوضه ويكون من بينها اخصائى للرعاية التناسلية وذلك لتقرير حالتها ومدى صلاحيتها للتربية من عدمه وترفع اللجنة تقريرها الى المدير الذى يكون له وحده التصريح بالذبح فى هذه الحالة .

(ب) الحيوانات التى لا يجدى فيها العلاج ويتم الكشف عليها بمعرفة لجنة تشكل بقرار من مدير الطب البيطرى بالمحافظة أو من يفوضه لتقرير حالتها وجدوى علاجها ، وفى حالة الكسور يجب اثبات نوع ومكان الكسر وعمره وما اذا كان مفتعلا ، وترفع اللجنة تقريرها الى المدير الذى يكون له وحده التصريح بالذبح .

ويتم ادخال الحيوانات فى الحالتين المشار اليهما الى المجزر والكشف عليها بذات الاجراءات المنصوص عليها فى المادة السابقة ، ولا يخل هذا بوجوب اتخاذ الاجراءات القانونية عن المخالفات التى يتم اكتشافها وتثبت فى تقرير اللجان المشار اليهما .

مادة ٢٠ ـ يجب ختم لحوم الحيوانات المنصوص عليها فى المادتين السابقتين التى يثبت صلاحيتها للاستهلاك الآدمى بالخاتم الخاص بالعوارض حسب نوعها وسنها ويتم حفظها فى ثلاجة المجزر ان وجدت أو أخذ اقرار على صاحبها بحفظها فى مكان يحدده وعدم التصرف فيها حتى اقرب يوم لاباحة البيع وتخطر الأجهزة الرقابية التابعة للجهات المختصة بالتموين والداخلية والطب البيطرى بذلك .

مادة ٢١ ـ يحظر استعمال المياه لزيادة وزن الحيوان أو الذبائح أو أجزائها كما يحظر نفخ الذبيحة قبل الكشف عليها لتقرير مدى صلاحيتها .

مادة ٢٢ ـ لا يجوز نقل الذبائح أو أجزائها الى محل الجزارة أو المحال العامة الا فى عربات مزنكة ومحكمة الغلق وتتوافر فيها الشروط الصحية كما يجب توافر الشروط الصحية والنظافة التامة فى أماكن عرض وبيع اللحوم والثلاجات والأدوات المستعملة فيها وعدم عرض اللحوم بطريقة تعرضها للتلوث أو الفساد ويحظر عرض الذبائح نخارج محلات الجزارة .

مادة ٢٣ ـ تضبط لحوم الحيوانات التى تدبح بالمخالفة لأحكام المواد ١٠٩ ، ١٣٦ ، ١٣٧ (١) من قانون الزراعة الصادر بالقانون رقم ٥٣ لسنة ١٩٦٦ ، ويتم اعدامها اذا كانت غير صالحة للاستهلاك الآدمى أو بيعها اذا كانت صالحة وذلك بمعرفة لجنة تشكل من المفتش البيطرى المختص ورئيس الشرطة التابعة لجهة الضبط أو من ينوب عنه ، ويودع الثمن فى أقرب خزينة لحساب الهيئة العامة للخدمة البيطرية ، فاذا حكم نهائيا ببراءة المخالف يرد ثمن اللحوم المضبوطة الى صاحبها .

مادة ٢٤ ـ لا يجوز بيع لحوم الجمال وأعضائها وأجزائها ودهونها الا فى محال خاصة بها على أن يعلن المحل عن نوع هذه اللحوم بخط واضح باللغة العربية فى مدخل المحل وفى مكان ظاهر به .

ولا يجوز بيع لحوم الخنزير وأعضائه وأحشائه وأجزائه ودهونه ومصنعاته فى غير محال الجزارة المخصصة لبيعها على أن يعلن المحل عن نوع هذه اللحوم باللغة العربية بخط واضح فى مدخل المحل وفى مكان ظاهر به .

كما لا يجوز تقديم وجبات غذائية تحتوى على لحوم خنزير الا فى المحال السياحية أو فى المحال العامة المخصصة لذلك ، وفى هذه الحالة يتعين حفظ هذه اللحوم وتجهيزها فى أماكن وبأدوات خاصة بها مستقلة عن أماكن حفظ وتجهيز غيرها من المأكولات وأن يعلن المحل عن ذلك باللغة العربية وباحدى اللغات الأجنبية بخط واضح وفى مكان ظاهر من المحل .

ويجب على المحال التى تبيع مصنعات أو معلبات من لحوم الخنزير أو يدخل فى تصنيعها لحوم أو دهون أو أعضاء الخنزير أن تعلن عن ذلك باللغة العربية بخط واضح فى المكان المستقل الذى تخصصه للتخزين أو العرض وأن يكون ذلك مسجلاً على عبواتها باللغتين العربية والانجليزية بخط واضح .

مادة ٢٥ ـ يحظر أن تعرض أو تباع لحوم أو أجزاء أو أعضاء أو أحشاء أو دهون الحيوانات المريضة أو التالفة غير الصالحة للاستهلاك الآدمى .

وتعتبر أجزاء الذبائح الغير مختومة بخاتم المجزر الرسمى والمعروضة للبيع غير صالحة للاستهلاك الآدمى ويتعين اعدامها .

مادة ٢٦ ـ تحظر مزاولة مهنة ذبح أو سلخ الحيوانات بالمجازر بغير ترخيص يصدر من الجهة البيطرية المختصة بالمحافظة التى يتبعها المجزر . وتحدد الجهة المختصة الشروط الصحية وشروط النظافة الواجب توافرها فى العاملين داخل المجزر .

مادة ٢٧ ـ تحدد مواعيد العمل فى المجزر أو نقطة الذبيح بقرار من السلطة المحلية بناء على اقتراح من مدير الطب البيطرى المختص •

مادة ٢٨ ـ يصدر بتحديد نماذج الأختام الخاصة بختم لحوم الحيوانات المختلفة وأجزائها وجلودها وكذلك نوع ولون المادة المستخدمة فى ختم كل منها قرار من رئيس مجلس ادارة الهيئة العامة للخدمات البيطرية •

ويكون تداول واستخدام الأختام المذكورة وكذلك المادة الملونة تحت اشراف الأطباء البيطرين المختصين ، وطبقا للقواعد والتعليمات التى يصدر بها قرار من رئيس مجلس ادارة الهيئة العامة للخدمات البيطرية •

مادة ٢٩ ـ تخضع جميع الثلاجات ومخازن التبريد والتجميد المخصصة لحفظ اللحوم والدواجن والأسماك لاشراف الهيئة العامة للخدمات البيطرية وذلك دون اخلال باختصاص الجهات الأخرى ويتم مراعاة ما يلى :

١ ـ عدم تخزين اللحوم والدواجن والأسماك أو أجزائها أو أحشائها أو دهونها غير الصالحة للاستهلاك الآدمى •

٢ ـ أن تكون اللحوم مذبوحة بالمجازر الخاضعة لاشراف الهيئة العامة للخدمات البيطرية وتكون مختومة بالأختام الخاصة بها •

أما الدواجن والأسماك فيتعين أن تكون مصحوبة بشهادة من الهيئة تفيد صلاحيتها للتخزين أو بشهادات الافراج الصحى البيطرى الصادرة من سلطات المحاجر البيطرية المصرية للحوم والدواجن والأسماك المستوردة •

وعلى الثلاجات ومخازن التبريد حفظ المستندات والشهادات الخاصة بذلك عن كل رسالة مخزنة لتقديمها لأطباء التفتيش عند اللزوم •

٣ ـ حفظ وتخزين اللحوم والدواجن والأسماك ومنتجاتها بأماكن منفصلة بحيث يخصص مكان لكل نوع على حدة .

٤ ـ عدم ادخال أى أشياء يخشى أن تسبب ضررا للحوم والدواجن والأسماك المخزونة .

٥ ـ عدم تكديس الثلاجات ومخازن التبريد بأصناف اللحوم والأسماك والدواجن ومنتجاتها وأن تترك فراغات وممرات التهوية كافية لسلامة عمليات الحفظ والتخزين طبقا للأصول الفنية .

٦ ـ أن تكون الثلاجات مزودة بالجرارات العلوية والخطاطيف والمناضد والطوايل لتسهيل وضع اللحوم والدواجن والأسماك عليها لامكان فحصها والكشف عليها .

٧ ـ تخصيص مكان ملحق بالثلاجات لتجنيب الأصناف التى يتقرر اعدامها بها لحين التخلص منها على وجه السرعة ، اما باعدامها بأقرب مكان حكومى بالطريقة المتاحة به أو نقلها الى جهات تصنيع المخلفات بسيارات مجهزة لهذا الغرض .

٨ ـ أن يكون جميع العاملين بهذه الثلاجات تحت الاشراف الصحى للسلطات الصحية المختصة . خاضعين للفحص الدورى للأمراض خاصة المعدية .

٩ ـ مراعاة شروط النظافة التامة والصحية العامة داخل الثلاجات ومخازن التبريد والتجميد بجميع عنابرها وصالاتها وممراتها وعدم وجود أية متخلفات أو فضلات بها .

وكذلك مراعاة الشروط الصحية والنظافة فى عمليات النقل والتخزين والترتيب والتداول للأصناف المخزنة داخل الثلاجات وخارجها واجراء التطهيرات اللازمة للعنابر التى يتم اخلائها قبل استعمالها لتخزين جديد والقيام بالتطهير اليومى للحجرات والممرات التى ليست تحت تأثير أجهزة التبريد والأدوات والمعدات المستعملة بالمطهرات غير الضارة .

مادة ٣٠ ـ يتعين على ادارة الثلاجة أو مخزن التبريد مراعاة الآتى :

١ ـ توفير درجات الحرارة المناسبة للتبريد أو التجميد أو التخزين .

٢ ـ اعداد سجلات لاثبات درجات الحرارة مرتين يوميا .

٣ ـ توفير أجهزة التهوية المناسبة وقياس نسبة الرطوبة ودرجة التبريد .

٤ ـ الاحتفاظ بالمستندات والسجلات الخاصة بالمخزون لديها موضح بها الكمية والنوع والوزن وتاريخ التخزين وتاريخ الصرف واسم صاحب الرسالة وبلد المنشأ وتواريخ الانتاج وانتهاء الصلاحية .

مادة ٣١ ـ للطبيب البيطرى أخذ عينات من الأصناف المبردة أو المجمدة وارسالها للفحص المعملى على أن يتم ذلك بحضور مندوب عن الثلاجة أو مخزن التبريد وصاحب الرسالة أو من ينوب عنه ، وفى حالة عدم حضوره ، تؤخذ العينة ويحرر محضر بذلك .

مادة ٣٢ ـ يجب على الطبيب البيطرى المختص قبل الاذن بالذبح التأكد من توافر الشروط الصحية بالمجزر ونظافة العنابر وتوافر المياه الصالحة وصلاحية المجارى للصرف وعليه اخطار الجهة المختصة للعمل على توافر الشروط الصحية البيطرية قبل الاذن بالذبح .

مادة ٣٣ ـ يعمل بقواعد الكشف على اللحوم والدواجن والأسماك المرافقة لهذا القرار .

مادة ٣٤ ـ يلغى القرار الوزارى رقم ٤٥ لسنة ١٩٦٧ المشار اليه وكل حكم يتعارض مع أحكام هذا القرار .

مادة ٣٥ ـ ينشر هذا القرار فى الوقائع المصرية ، ويعمل به من تاريخ نشره .

صدر فى ٢٤ رمضان ١٤٠٦ هـ الموافق (١ يوليو سنة ١٩٨٦)م

أ . د / يوسف والى

قواعد فحص اللحوم والدواجن والأسماك

فهـــرس

رابعـا : أمراض الجهاز العصبى .

خامسـا : أمراض الجهاز الدورى .

سادسا : أمراض الجهاز التنفسى .

سابعا : أمراض البلورا .

ثامنـا : أمراض المعـدة والأمعاء .

تاسعا : أمراض البريتون .

عاشرا : أمراض الكبـد .

حادى عشر : أمراض الجهاز البولى .

ثانى عشر : أمراض الجهاز التناسلى والضرع .

ثالث عشر : أمراض العظام والمفاصل .

رابع عشر : أمراض الجلـد .

خامس عشر : أمراض الطفيليات الداخلية .

الفصـل الرابع : الحالات المذبوحة اضطراريا خارج المجزر .

الفصـل الخامس : الحيوانات الرضيعة .

الفصـل السادس : اللحوم المفرومة .

أولا : الفحص الظاهرى .

ثانيا : الفحص المعملى .

ثالثا : غش اللحوم المفرومة .

الفصـل السابع : اللحوم المحفوظة .

الفرع الأول : الحفظ بالوسائل الطبيعية .

أولا : الحفظ بالتجفيف .

ثانيا : الحفظ بالبرودة .

الفرع الثانى : الحفظ بالوسائل الكيميائية .

الفرع الثالث : الحفظ بالوسائل الطبيعية والكيميائية (المعلبات) :

أولا : الفحص الظاهرى .

ثانيا : الفحص المعملى للمعلبات .

ثالثا : الحكم .

الفصل الثامن : الفحص المعملى .

الفرع الأول : الفحص البكتربولوجى .

الفرع الثانى : بعض اختبارات أولية للكشف على اللحوم .

الباب الثانى

الدواجن والأرانب

الفصل الأول : الدواجن .

المرحلة الأولى : فحص الدواجن قبل الذبح .

١ - الفحص بالمزرعة .

٢ - تجهيز الدواجن .

المرحلة الثانية : فحص الدواجن بعد الذبح .

أمراض الدواجن .

الفصل الثانى : الأرانب .

الباب الثالث

الأسماك

أولا : الأسماك الطازجة .

ثانيا : الرخويات (Mollascus) القواقع أم الخلول - بلح البحر - اسكالوب .

ثالثا : القشريات (Curstaceaus) الجمبرى ـ الكابوريا ـ الاستاكوزا .

رابعا : درجات تجميد الأسماك والحيوانات البحرية .

خامسا : الأسماك المحفوظة .

١ ـ المجمدة (ماكريل ـ مرجان ـ سرديلا ـ سردين) .

٢ ـ المدخنة (الرنجة ـ ثعبان السمك ـ الماكريل ـ السردين) .

٣ ـ المملحة المخللة (البورى ـ السردين ـ كلب السمك ـ الراية ـ الامابة) .

٤ ـ المملحة المجففة (البكلاه) .

سادسا ـ معلبات الأسماك :

سابعا ـ الكافيار (البطارخ) :

ثامنا ـ أمراض الأسماك :

الباب الاول

اللحـــوم

الفصل الاول

قواعد أولية للكشف على الحيوانات قبل الذبح (بالكرنتينا)

أولا : يتعين على الطبيب البيطرى المختص الكشف على كل حيوان قبل الذبح للتحقق من صلاحيته للذبح بمراعاة الأمور الآتية :

١ ـ الحالة الصحية العامة .

٢ ـ الحالة الجسمانية .

٣ ـ الحمى .

٤ ـ الأمراض الوبائية والمعدية .

٥ ـ الأمراض التى تكتشف بالفحص الظاهرى ولا تترك أثارا باثولوجيـة بالذبيحـة كأمراض التيتانوس والكلب واليزوزس .

٦ ـ الجـروح .

٧ ـ الكسـور .

٨ ـ الخراجـات .

٩ ـ الأمراض السرطانية الظاهرية .

١٠ ـ الأمراض الجلـدية .

١١ ـ تحديد جنس وسن ووزن الحيوان .

١٢ ـ الاصـابة بالاسـهال .

١٣ ـ التشـوهات .

١٤ ـ اعطاء الحيوان فترة راحة كافية قبل الذبح .

١٥ ـ نظافة الحيوان عند دخوله للذبيح .

ثانيا ـ فى حالة وجود ارتفاع فى درجة حرارة الحيوان يؤجل الذبح اذا رأى الطبيب أن هذه الحمى عابرة تزول بعد أجل قصير وعلاج بسيط .

ثالثا ـ الحيوانات التى تذبح قبل الكشف عليها وهى حية تعامل معاملة الحيوانات المذبوحة اضراريا ويفترض أنها مريضة ويجب الكشف عليها بدقة وعلى جميع الغدد علاوة على الفحص المعملى .

رابعا ـ قبـل الاذن بذبح الحيوانات يجب التأكد من توافر القواعد الصحية الخاصة بنظافة العنابر بالمجزر وتوفر المياه وعدم تعطل مجارى الصرف .

الفصل الثانى

الكشف على الحيوانات بعد الذبح

الفرع الأول

الكشف على الذبائح فى الأبقار والجاموس والخنازير

١ ـ الذبيحة :

القاء نظرة عامة على الذبيحة كلها لملاحظة مايكون بها من أعراض مرضية ظاهرة أو كدمات أو أورام أو خراجات أو كسور او حمرة الخنازير او تغيير فى اللون والرائحة ودرجة الضعف والهزال وجنس الذبيحة ، والاغشية المخاطية .

٢ ـ الكشف على الرأس :

(أ) يتعين أن تكون متصلة بالذبيحة .

(ب) تفحص اللثة والاغشية المخاطية للفم والشفتين لملاحظة وجود قروح أو بثور لمرض الحمى القلاعية ـ الطاعون البقرى ـ الاكتينوباسلوزس

(جـ) تفحص عضلات الصدغ للبحث عن حويصلات الديدان الشريطية .

(د) تفحص عضلة اللسان بعمل شق بطول اللسان بعمق مناسب وذلك بعمل قطعان على الأقل .

(هـ) تفحص الغدد الليمفاوية التالية للبحث عن الاصابة بالعمل ـ غدد البلعوم ـ النكفية ـ ما بين الفكين .

(و) مناظرة الأسنان والقواطع لتحديد سن الذبيحة ونوع الختم الذى سيختم به .

٣ ـ التجويف الصدرى :

(أ) الغشاء البلورى يجب أن يكون سليما لامعا غير منزوع منه أجزاء ، ويلاحظ الا يوجد به أية التهابات أو التصاقات أو اصابات سلية .

(ب) العلاقة (المرىء ـ القصبة الهوائية ـ القلب ـ الرئتين وغددها الليمفاوية) يجب أن تكون متصلة بالذبيحة اتصالا طبيعيا ولا تفصل الا بمعرفة الطبيب المختص مع القاء نظرة عامة على المرىء للدودة الصنوبرية .

(جـ) الغدد الليمفاوية ويبدأ الكشف على غدد الشعب اليسرى ثم اليمنى بعمل قطوع رفيعة متعددة بها مع فحص هذه القطوع بعناية ثم يكشف على غدد المنصف الصدرى بعدة قطوعات طولية تشمل الغدة باكملها ، وذلك للبحث عن اصابات سلية .

(د) الرئة ـ يكشف على نسيج الرئة بالنظر ثم عن طريق الجس براحتى اليدين والأصابع ثم يعمل قطع مائل يشمل نسيج كل رئه للبحث عن أية التهابات وكذلك الالتهاب الرئوى البلورى المعلق والاصابات الطفيلية واصابات السل ـ كما يجب فتح القصبة الهوائية عند منطقة تفرعها وكذلك الشعبتين .

(هـ) يفحص الغشاء التامورى ويعمل به قطع أولا ثم يفحص فراغ تحت التامور للسوائل الارتشاحية والالتصاقات والصديد ، وذلك فى حالة التهاب التامور الوخذى ، ثم يكشف على القلب بعمل أربعة قطوعات طويلة رقيقة على الأقل بطول بطين القلب الايسر مع قطع عميق فى الحاجز ما بين البطينين ، كما يفحص البطينان من الداخل وذلك للبحث عن حويصلات الديدان الشريطية .

٤ ـ <u>التجويف البطنى :</u>

١ ـ البريتون :

يجب أن يكون سليما لامعا غير منزوع منه أى جزء ويفحص للالتهابات والاصابة بالسل .

٢ ـ الكبد :

يفحص بالنظر لملاحظة أى تغيير فى اللون أو الحجم أو القوام ثم يجس باليد ويفحص سطحية ثم يكشف على غدده الليمفاوية ثم يعمل قطع أو أكثر طولى مائل

عبر القنوات الصفراوية للكشف عن الديدان الكبدية والتليف والصفراء وتفحص أنسجة الكبد للاصابة بالسل أو التنكرز النفطى والخراريج والأورام والالتهابات فاذا كانت الحويصلة المرارية ملتهبة أو متضخمة تفحص للكشف عن التسمم •

٣ ـ المساريقا :

يكشف عليها أثناء عملية التجويف وتفحص بعض الغدد الليمفاوية بها للكشف عن السل والأمراض الطفيلية •

٤ ـ الكليتان :

تفحص الكليتان والغدد الليمفاوية لكل منهما ثم ينزع الغلاف وعند الاشتباه يعمل قطع طولى عميق يمتد حتى حوض الكلى للكشف على مدى الادماء والسل والالتهابات الاستسقائية •

٥ ـ الطحال :

يفحص ظاهريا بالجس وفى حالة الاشتباه يقطع النسيج طوليا ويكون الطحال ـ متضخما فى حالات الحمى الفحمية وطفيليات الدم كما يفحص لبيان الحجم والسمك والأورام •

٦ ـ الضرع وغدده :

يعمل قطع طولى فى نسيج الضرع على الأقل فى جهتين مختلفتين مع عمل قطوع فى غدده الليمفاوية وعند الاشتباه يفحص للالتهابات خاصة الصديدية •

٧ ـ الخصيتان :

تفحص غددها الليمفاوية وعند الاشتباه يفحص نسيجها للالتهابات والسل •

٨ ـ الحجاب الحاجز وحوامله :

تزال اجزاء من النسيج الضام من فوق الحجاب الحاجز وتعمل قطوعات رقيقة مستعرضة فى عضلاته كما تعمل قطوعات متعددة فى حوامله أما فى الخنزير فيجب أخذ عينتين على الأقل من حوامل الحجاب الحاجز لفحصها معمليا للكشف عن حويصلات دودة التريكينلا قبل التصريح باللحوم للاستهلاك الآدمى •

٩ ــ المثانة :

تفتح عند الاشتباه للبيروبلازما وأنواع التسمم .

١٠ ــ الرحم :

يفحص خاصة فى حالة الولادة الحديثة وخاصة الافرازات المهبلية والاصابة بالسل والالتهابات الصديدية الرحمية .

١٢ ــ المعـدة :

تفحص داخليا للالتهابات وكذلك للاصابة بالطفيليات المعدية .

الفرع الثانى

الكشف على الأغنام والمـاعز والجمال

الأغنام والمـاعز :

تفحص بنفس الترتيب الخاص ببالكشف على المـاشية فيما عدا عضلات الرأس والصدغ فيستبعد عمل قطوعات فيها .

الجمال :

تفحص بنفس الترتيب السابق الخاص بالمـاشية مع توجيه عناية خاصة لفحص غدد الصدر ومقدم الصدر الليمفاوية وكذا السنم .

عجول الجاموس الرضع (البتلو) :

يراعى عند الكشف عليها الآتى :

١ ــ التأكد من الجنس ذكرا أم انثى .

٢ ــ أن تكون الذبيحة مكتملة النمو .

٣ ــ فحص الكبـد .

٤ ــ فحص الرئتين .

٥ ــ فحص القلب للتعرف على حويصلات الديدان الشريطية .

٦ ــ فحص الحبل السرى .

الفرع الثالث

قواعد اضافية للكشف على بعض أمراض الفصيلة البقرية والخنازير والجمال والضأن والماعز

أولا : عند وجود اصابة أو اشتباه باصابة سليه عند الكشف العادى يفحص بالاضافة الى ما تقدم ما يأتى :

الغدد الليمفاوية وخاصة :

مقدم الصدر ـ القص ـ ما بين الضلوع ـ الأبط ـ الأربية الداخلية والخارجية والمساريقا والوركية والمأبض وذلك بعمل عدة قطوعات طولية عميقة بكل منها كما تفحص العظام وأنسجتها الداخلية وفقرات الظهر والضلوع والمفاصل والمخ والنخاع الشوكى وأغشيتها ـ وأنسجة المخاصى ـ والرئتين والكبد والطحال والكلى والضرع والرحم والمبايض مرة أخرى .

وفى حالة وجود سل كاذب أو اشتباه به فى الضأن تفحص جميع الغدد الليمفاوية للذبيحة .

ثانيا ـ عند وجود حويصلة دودة شريطية واحدة حية أو ميته أو الاشتباه فيها فى أى مكان أثناء الكشف العادى فيزاد الآتى :

١ ـ اعادة فحص جميع عضلات الصدغ الداخلية والخارجية بعمل شرائح رقيقة جدا متعددة أقل من سمك الحويصلة حتى يمكن العثور على أى حويصلة منها .

٢ ـ اعادة فحص الحجاب الحاجز بنفس الطريقة السابقة على أن يشمل الفحص جزئية المتصلتين بالعمود الفقرى والقفص الصدرى وحوامله .

٣ ـ تفحص جميع العضلات السطحية داخل الذبيحة وخارجها بعمل قطعين فى كل من الكتف والسطح الخارجى للفخذة وعضلات الكفل ويعمل بكل فتحة عدة قطوعات داخلية مع فحص السطح الداخلى للفخذ (وش الفخدة) بعدة قطوعات عميقة .

الفصل الثالث

الأمراض وأحكامها

الفرع الأول

التعريفات المتعلقة بنتيجة فحص اللحوم

على الطبيب البيطرى المختص بعد الانتهاء من اجراءات الكشف على الذبيحة أن يقرر بالنسبة للذبيحة أحد الأمور الآتية وذلك على ضوء ما يسفر عنه الفحص :

١ ـ اعدام كلى ـ هو اعدام الذبيحة وأعضائها وأحشائها وذلك لعدم صلاحيتها للاستهلاك الآدمى أو خشية انتشار مرض وبائى وذلك فيما عدا الجلد الا اذا نص عليه صراحة .

٢ ـ اعدام الذبيحة : وهو اعدام الأربعة أرباع دون الأعضاء والأحشاء والجلد .

٣ ـ اعدام جزئى : هو اعدام اجزاء من الذبيحة أو أعضائها الداخلية .

٤ ـ الافراج المقيد بشرط : هو التصريح بالذبيحة أو أجزائها للاستهلاك الآدمى بشرط معالجتها بالغلى أو التعقيم أو التثليج أو التجميد وفى حالة تعذر ذلك يتم اعدامها .

٥ ـ الافراج غير المقيد بشرط هو التصريح الشامل للحوم وأحشائها باعتبارها صالحة للاستهلاك الآدمى دون أى قيد .

الفرع الثانى

الأمراض الوبائية والمعدية

اسم المرض	الحكم
١ ـ الحمى الفحمية أو الجمرة الخبيثة	اعدام كلى بالجلد
٢ ـ الطاعون البقرى	اعدام كلى بالجلد
٣ ـ الالتهاب البلورى الرئوى المعدى	اعدام جزئى ، فاذا كانت الذبيحة محمومة فتعدم بأكملها .
٤ ـ الحمى القلاعية	(أ) اعدام كلى اذا كانت اللحوم محمومة .
	(ب) افراج مقيد بشرط اذا لم تكن اللحوم محمومة (نزع اللحم من العظم ووضعه فى ثلاجة لمدة ٢٤ ساعة على الأقل) أما الرأس مع اللسان والرئتان والكوارع والضرع والمعدة والأمعاء فتعدم .
	(أ) افراج بدون شرط فى حالة اندمال كافة البثرات .
	(ب) اعدام كلى بالجلد فى حالة سريان الفيروس فى الدم وذلك اذا كانت الذبيحة محمومة أو تكون البثرات نشطة وبها صديد .
	(أ) اذا كانت الأعراض ظاهرة على الحيوان قبل الذبح يكون الاعدام كليا بالجلد .

اسم المرض	الحكم
	(ب) اذا كان الذبح خلال الثلاثة أيام الأولى من العقر أو بعد ستة أشهر من العقر يكون الاعدام جزئيا لمكان العقر والجهاز العصبى المركزى والغدد اللعابية والبنكرياس والضرع وفى حالة الذبح بين هاتين الفترتين تعدم الذبيحة بأكملها .
٧ ـ التسمم الدموى النزفى	اعدام كلى
٨ ـ كوليرا الخنزير	اعدام كلى بالجلد
٩ ـ حمرة الخنازير	اعدام كلى

ملحوظة :

فى حالة الاصابة بأحد الأمراض التسعة السابق ذكرها يجب حجز الذبيحة ومشتملاتها ثم التبليغ فورا عنها للسلطات الصحية البيطرية المحلية لاتخاذ الاجراءات اللازمة لمنع انتشار العدوى للانسان أو الحيوان والتطهير الكامل للحيوان وافرازاته وكذلك تطهير العمال وملابسهم وأدواتهم وأرض وحوائط المجزر وكل ما يحتمل تعرضه من أدوات المجازر .

اسم المرض	الحكم
١٠ ـ السالمونيلا فى لحم الذبيحة	اعدام كلى
١١ ـ الباستريلا	اعدام كلى
١٢ ـ الكوكسيديا	اعدام كلى فى الحالات المصحوبة بأعراض حادة أو حمى أو هزال .
١٣ ـ البيروبلازما	اعدام كلى فى الحالات المصحوبة بأعراض حادة أو حمى أو هزال .

اسم المرض	الحكم
١٤ ـ النزلات المعوية فى الحيوانات الرضيعة .	اعدام كلى
١٥ ـ عفن الحافر	١ ـ اعدام كلى فى حالة الهزال والتسمم ٢ ـ اعدام جزئى للأرجل اذا كانت الحالة الجسمانية ممتلئة وليست هناك مضاعفات .
١٦ ـ دفتريا العجول	(أ) أفراج عن الرأس اذا كانت بها تغييرات طفيفة بعد ازالة هذه التغييرات . (ب) اعدام الرأس ما عدا اللسان والمخ اذا كانت الاصابة شديدة . (جـ) اعدام كلى للرأس فى حالة الالتهاب الرئوى أو البلورى أو اشتباه تسمم .
١٧ ـ الاوذيما الخبيثة	اعدام كلى .
١٨ ـ التيتانوس أو الكزاز	اعدام كلى .
١٩ ـ التسمم الدموى أو التسمم القيحى	اعدام كلى .
٢٠ ـ عدوى الحبل السرى الحادة فى العجول الرضيعة	اعدام كلى .
٢١ ـ الاشعاع القطرى والباصلوزى	أعدام جزئى للرأس والأعضاء المصابة وفى حالة الانتشار يكون الاعدام كليا .
٢٢ ـ مرض جونز	اعدام كلى فى حالة الهزال والا فيفرج عن اللحوم مع اعدام الأمعاء .

اسم المرض	الحكم
٢٣ ـ السل الكاذب فى الأغنام	١ ـ اعدام كلى فى حالة الهزال أو الانتشار . ٢ ـ اعدام جزئى للأجزاء المصابة فى الاصابات المحدودة .
٢٤ ـ التفحم العضلى	اعدام كلى .
٢٥ ـ لحوم محمومة	اعدام كلى .

الفرع الثالث

الأحكام الخاصة بمرض السل

اسم المرض	الحكم
	أولا : اعدام كلى للذبيحة (بأعضائها) فى الحالات الآتية :
السل	١ ـ اصابة موضعية بالسل مع هزال . ٢ ـ اذا كانت الاصابة عامة وتعتبر عامة فى الحالات الآتية : (أ) وجود اصابة مبدئية فى الجهازين الهضمى والتنفسى معا أو غددهما الليمفاوية علاوة على اصابة نسيج عضوين باصابة سلية حادة أو حديثة من الأعضاء الآتية : الكلى ـ الطحال ـ الرحم ـ الضرع ـ المبايض ـ الخصيتين ـ المخ والنخاع الشوكى أو أغشيتها . (ب) اصابة شديدة بالسل الحبيبى (دخنى) فى الرئتين معا .

اسم المرض	الحكم
	(ج) اذا وجدت اصابة حادة فى غدتين أو أكثر من الغدد الليمفاوية الخاصة بالتجويفين الصدرى والبطنى علاوة على وجود اصابات سلية أخرى فى غدتين أو أكثر ليمفاويتين لا علاقة لهما بالتجويف الصدرى والبطنى ولا تحسب غدد الرأس وغدد التجويفين الصدرى والبطنى التى تنزع أثناء التجويف وكذلك الغدد الليمفاوية الآتية : sub dorsal ـ مقدم الصدر ـ أمام عظمة القص ـ خلف عظمة القص (xyfoid)
	(د) اذا كانت الاصابة حادة فى كل من الغشائين البلورى والبريتونى معا مع وجود سل أو تضخم فى أحد الغدد الليمفاوية للذبيحة .
	(هـ) اذا كانت الاصابة حادة ومتعددة وفى تقدم مستمر وعلامات تقدم المرض وحيويته هى :
	١ ـ وجود احتقان للنسيج المحيط بالاصابة .
	٢ ـ وجود كتلة جافة متجبنة أو شبه متجبنة منقطة بنقط نزفية دموية مع تضخم وميوعة الغدد الليمفاوية الخاصة بالأجزاء المصابة مع وجود حبيبات سلية بالغدد .

اسم المرض	الحكم
	٣ ـ وجود عدة درنات صغيرة فى حجم حبة العدس منتشرة حول الاصابة الأقدم المتجبنة .
	(و) السل الوراثى فى العجول الرضيعة .

ثانيا ـ اعدام جزئى للذبيحة فى الحالات التالية :

اسم المرض	الحكم
١ ـ السل الموضعى :	يعدم العضو أو جزء الذبيحة المصاب فقط فى حالة الاصابة الموضعية .
اصابة عضو فقط بالسل الموضعى .	يعدم العضو اذا كانت الاصابة فى احدى غدده الليمفاوية أو فى نسيجه أو غشائه .
٢ ـ الغدد الليمفاوية :	
(أ) غدد أمام الصدر (البخنق)	يعدم الربع الأمامى حتى المسافة الخامسة بين الضلوع .
(ب) غدة أمام الكتف .	يعدم الربع الأمامى حتى المسافة الخامسة بين الضلوع .
(جـ) غدة الابط .	يعدم الربع الأمامى حتى المسافة الخامسة بين الضلوع .
(د) غدة ما بين الضلوع الليمفاوية .	اعدام التجويف الصدرى أو نزع الفقرات الظهرية والضلوع وعظمة القص من العضلات الخارجية التى يخرج عنها اذا كانت غدة الابط غير مصابة .

اسم المرض	الحكم
(هـ) غدة أمام عظمة القص .	اذا كانت مصابة وحدها يعدم الثلث الأسفل من القفص الصدرى الموازى لعظمة القص (الدوش) .
(و) أى غدة ليمفاوية فى الفقرات (أ الى د) مع اصابة غدة الابط الليمفاوية لنفس الربع .	يعدم الربع الأمامى حتى المسافة التاسعة .
(ز) غدد القطن .	يعدم منطقة بيت الكلاوى .
(س) غدة الحرقفة .	يعدم منطقة الرمب ستيك (الكولاته)
(ش) غدة الورك .	يعدم منطقة الرمب ستيك (الكولاته)
(ع) غدة أمام الفخذ .	يعدم منطقة السرة .
(ص) غدة المابض	يعدم الفخذ فى منتصف المسافة بين الغدة الليمفاوية ومفصل الحق الحرقوفى .
(ض) أى غدة ليمفاوية فى الفقرات (والى ص) مع اصابة غدة المأبضى لنفس الربع .	يعدم الربع الخلفى حتى المسافة التاسعة بين الضلوع .
(ط) الغدة الوركية السطحية .	اعدام الخصيتان بدهن الصفن .
٣ ـ سل الغشاء البلورى :	
(أ) موضعى غير مصحوب بتضخم أو اصابة سلية ظاهرة فى غدد الذبيحة .	ينزع الغشاء البلورى .
(ب) منتشر .	
(جـ) حاد .	يعدم القفص الصدرى والربع الأمامى حتى المسافة الحادية عشر بين الضلوع بما فيه الحجاب الحاجز .

اسم المرض	الحكم
٢ ــ مزمن .	(أ) يعدم القفص الصدرى والربع الأمامى حتى المسافة التاسعة بين الضلوع فى حالة اصابة غدة الابط الليمفاوية . (ب) تنزع الفقرات الظهرية للعمود الفقرى والضلوع وعظمة القص والحجاب الحاجز من العضلات الخارجية التى يخرج عنها اذا كانت غدة الابط غير مصابة .
٤ ــ سل الغشاء البريتونى :	
(أ) موضعى غير مصحوب بتضخم أو اصابة سلية فى غدد الذبيحة .	ينزع الغشاء البريتونى ويعدم .
(ب) منتشرة :	
١ ــ منتشرة ولا تشمل الحوض .	اعدام القطن وعضلات البطن والحجاب الحاجز .
٢ ــ منتشرة وتشمل الحوض .	اعدام القطن والكولاته والحجاب الحاجز .
٥ ــ سل الجلد :	تعدم الأجزاء المصابة فقط .
السل فى الخنزير	
١ ــ اصابة سلية فى غدد الكتف الليمفاوية .	يعدم الرأس والربع الأمامى حتى المسافة الرابعة بين الضلوع .
٢ ــ اصابة سلية فى واحدة من الغدد الآتية : أمام الفخذ ــ الوركية السطحية ــ فوق الضرع .	يعدم الربع الخلفى الذى يفصل ما بين فقرات العجز والقطن ومنطقة السرة .

الفرع الرابع

الأمراض غير المعـدية

أولا : الأورام

اسم المرض	الحكم
١ ــ الأورام الخبيثة المنتشرة .	اعدام كلى .
٢ ــ الأورام الخبيثة الموضعية .	افـراج غير مقيـد بشرط مع ازالة العضو المصاب .
٣ ــ الأورام الحميدة الموضعية .	افـراج غير مقيـد بشرط مع ازالة العضو المصاب .

ثانيا : الحالات الغير العادية والتسمم الغذائى

١ ــ الضعف .	افراج للتصـنيع أو تعتبر لحوم درجة ثانيـة .
٢ ــ الهزال .	
(ا) اذا كان واضـح به المرض المنهك المزمن .	اعدام كلى .
(ب) اذا وجدت ارتشاحات بالعضلات وتحول دهنى شـديد الى مادة جيلاتينية بالأنسجة .	اعدام كلى .
(جـ) اذا كانت الحالة متوسطة لاتعطى أعراض كافية للهزال تحجز لمدة ١٢ ساعة واذا جفت التجاويف الصـدرية والبطنية وحول الكلى وبالعضلات .	افراج للتصـنيع أو تعتبر لحوم درجة ثانيـة .

اسم المرض	الحكم
٣ – التسمم النباتى .	اعدام كلى .
٤ – الكساح .	اعدام كلى اذا كانت اللحوم هزيلة .
٥ – لين العظام .	اعدام كلى اذا كانت اللحوم هزيلة .
٦ – اليرقان .	١ – اعدام كلى فى الحالات الآتية : (أ) اليرقان الناتج عن مرض معدى أو مصدر سام . (ب) اليرقان الوشيفى فى الحيوانات المولودة حديثا . (ج) اليرقان الناتج عن اصابة مرضية حادة أو مزمنة بالكبد . (د) اليرقان الناتج عن النزيف الدموى الشديد . ٢ – افراج غير مقيد يشرط فى الحالات التالية : (ا) فى غير الحالات المنصوص عليها فى البنود أ – د . (ب) فى حالات اليرقان الخفيفة التى تزول بعد حفظها بالتبريد ٢٤ ساعة من الذبح وبعد سلبية الفحص المعملى ان وجد على أن تكون الذبيحة غير هزيلة .

ملحوظة :

يجب التمييز بين اليرقان المرضى والوظيفى وبين لون الأنسجة والدهن الأصفر الذى قد يكون سببه تقدم العمر فى الأبقار أو تناول الحيوان نوعا معينا من الغذاء والأعشاب .

ثالثا : التغيير فى اللون أو الطعم أو الرائحة

اسم المرض	الحكم
التغيير فى اللون أو الطعم أو الرائحة	اعدام كلى اذا كان التغيير ناتجا عن الآتى : ١ - حالة مرضية . ٢ - حالة غذائية . ٣ - وجود بقايا دواء معين أو هرمونات أو مبيدات آفات بنسبة تزيد عن الحد المسموح به . ٤ - رائحة جنسية أو بولية شديدة كرائحة ذكور الماعز المتقدمة فى السن أو ذكور الخنزير . ٥ - العجول غير المكتملة النمو .

رابعا : أمراض الجهاز العصبى

اسم المرض	الحكم
١ ــ الالتهابات الحادة فى المخ وسحاياه .	اعدام كلى .
٢ ــ الالتهاب المزمن فى المخ وسحاياه .	افراج غير مقيد بشرط اذا لم تكن اللحوم محمومة .
٣ ــ خراجات المخ .	اعدام كلى اذا كانت الاصابة مصحوبة بتسمم قيحى وافراج غير مقيد بشرط اذا كانت الاصابة موضعية ومزمنة ويكتفى باعدام المخ .
٤ ــ التهاب النخاع الشوكى وسحاياه .	يعامل معاملة الاصابة فى المخ كما فى ٢،١

خامسا : أمراض الجهاز الدورى

اسم المرض	الحكم
١ ــ التهاب التامور .	أولا ــ اعدام كلى فى الحالات التالية : ١ ــ التهاب التامور الرشحى الحاد . ٢ ــ التهاب التامور الوخذى المصحوب برشح أو صديد أو رائحة غريبة فى الأعضاء واللحم . ثانيا : اعدام القلب والتامور ومنطقة الدوش فى حالة التهاب التامور المزمن أو الوخزى الملتئم المحدود والغير مصحوب بارتشاحات العضلات وأنسجة الجسم .
٢ ــ التهاب غشاء القلب الداخلى .	اعدام كلى فى حالة الالتهاب التقرحى .

سادساً : أمراض الجهاز التنفسى

اسم المرض	الحكم
١ - التهاب تجاويف الرأس .	اعدام جزئى للرأس وفى حالة الحمى والهزال يكون الاعدام كليا .
٢ - التهاب فص أو فصوص الرئة المصحوب بحمى .	اعدام كلى للذبيحة .
٣ - التهاب الرئة أو جزء منها غير المصحوب بحمى .	اعدام الرئة فقط .
٤ - الالتهاب الشعبى الرئوى الصديدى .	اعدام جزئى للرئتين .
٥ - الالتهاب الرئوى الحاد .	اعدام جزئى للرئتين .
٦ - الالتهاب الشعبى .	اعدام الأجزاء المصابة من الرئتين .
٧ - عدم تمدد الرئة .	اعدام الرئتين فقط .
٨ - الامفزيما .	اعدام الرئتين فقط
٩ - تلون الرئتين .	اعدام الرئتين فقط
١٠ - نزيف الرئة .	اعدام الرئتين فقط .

سابعا - أمراض البلورا

اسم المرض	الحكم
١ - التهاب البلورا (اصابة ثانوية) .	يتوقف الحكم فى هذه الحالة على مدى الاصابات الموجودة بالرئتين . ع
٢ - التهاب البلورا الفيبرينى والتقيحى .	اعدام جزئى للبلورا واعدام كلى فى حالة الحمى أو الهزال .
٣ - التصاقات البلورا .	تعدم الرئتان والبلورا الملتصقة بالصدر بعد نزع الغشاء .

ثامنا ـ أمراض المعدة والأمعاء

اسم المرض	الحكم
١ ـ التهابات المعدة .	اعدام المعدة .
٢ ـ النزلات المعوية البسيطة .	اعدام جزئى للأمعاء والغدد الليمفاوية التابعة لها فقط .
٣ ـ الالتهابات المعدية المدممة أو الصديدية .	اعدام كلى اذا كانت الذبيحة مصابة بتسمم صديدى .

تاسعا ـ أمراض البريتون

اسم المرض	الحكم
١ ـ التهاب البريتون الحاد المنتشر .	اعدام كلى .
٢ ـ التهاب البريتون المزمن .	اعدام جزئى للبريتون والغدد التابعة له .
٣ ـ التصاقات البريتون .	اعدام جزئى للبريتون والغدد التابعة له .

عاشرا ـ أمراض الكبد

اسم المرض	الحكم
	من بند ١ إلى ٨
١ ـ تمدد الأوعية الشعرية .	يعدم الكبد كليا أو جزئيا حسب
٢ ـ الحويصلات بأنواعها .	موضع الاصابة وانتشارها فى الكبد
٣ ـ الحصوات المرارية .	ما لم تكن الحالة مصحوبة بهزال أو حمى
٤ ـ الاستحالة الدهنية .	أو برقان أو ناشئة عن حالة تسمم فتعدم

اسم المرض	الحكم
٥ ــ تنكرز الكبد •	الذبيحة بأكملها •
٦ ــ التشمع •	
٧ ــ تليف الكبد	
٨ ــ الخراريج المزمنة •	
٩ ــ التهاب الكبد الحاد •	اعدام كلى •
١٠ ــ خراريج الكبد المصحوبة بتسمم صديدى •	اعدام كلى •

ملحوظة :

اذا كانت الخراريج موضعية •	يعدم الخراج وجزء من الأنسجة المحيطة •

حادى عشر ــ أمراض الجهاز البولى

اسم المرض	الحكم
١ ــ التهاب غير صديدى •	تعدم الكلية المصابة •
٢ ــ التهاب صديدى لكلية واحدة •	اعدام الكلية المصابة •
٣ ــ التهاب صديدى للكليتين •	اعدام كلى •
٤ ــ التهاب رشحى باحدى الكليتين •	اعدام الكلية المصابة •
٥ ــ التهاب رشحى للكليتين	اعدام كلى •

ملحوظة :

فى حـالة الاعـدام الجزئى للكليـة المصابة تفحص الذبيحة لوجود أى نوع من التسمم والا فتعدم الذبيحـة وكذلك فى حالة البولينا (التسمم البولى) .

ثانى عشر - أمراض الجهاز التناسلى والضرع

اسم المرض	الحكم
١ - التهاب الرحم الحاد المصحوب بحمى .	اعـدام كلى للذبيحـة .
٢ - التهاب الرحم المصحوب بتمزق أو التواء أو الانقلاب الرحمى المصحوب بحمى أو صديد رحمى أو أجنة متعفنة أو التهاب بريتونى حاد .	اعـدام كلى للذبيحـة .
٣ - احتباس المشيمة .	اعـدام كلى فى حالة الحمى والهزال والالتهابات الحادة الرحمية .
٤ - التهاب الرحم المزمن أو المصحوب بأجنة محنطة .	اعـدام الرحم .
٥ - الاجهاض المعدى .	اعدام جميع الأعضاء والغدد الليمفاوية والدم .
٦ - التهـاب الضـرع التقيحى والغرغرينى .	اعـدام كلى فى حالة الحمى والهزال والا فيعدم الضرع فقط .

ثالث عشر ـ أمراض العظام والمفاصل

اسم المرض	الحكم
١ ـ الكسور المتقيحة .	اعدام كلى .
٢ ـ التهاب نخاع العظم التقيحى .	اعدام كلى .
٣ ـ التهاب المفاصل التقيحى فى مفصلين أو أكثر .	اعدام كلى .

رابع عشر ـ أمراض الجلد

اسم المرض	الحكم
١ ـ الجروح المتقيحة .	اعدام الجزء المصاب .
٢ ـ الحروق المصحوبة بارتشاحات موضعية .	اعدام الجزء المصاب .
٣ ـ الاكزيما والتهابات الجلد	اعدام الجزء المصاب .
٤ ـ الأمراض الطفيلية الجلدية .	اعدام الجزء المصاب .
٥ ـ الجرب والقراع .	اعدام الجزء المصاب أو التعقيم .
ملحوظة :	
جميع الحالات المصحوبة بحمى أو هزال	اعدام كلى .

خامس عشر ـ أمراض الطفيليات الداخلية

اسم المرض	الحكم
١ ـ حويصلات الدودة الشريطية فى الأبقار والجاموس .	أولا ـ اعدام كلى فى حالة الاصابة الشديدة وهى وجود أكثر من حويصلة واحدة حية أو ميتة فى منطقة فى حجم راحة اليد وفى مناطق متعددة من الذبيحة .

اسم المرض	الحكم
	ثانيا ــ افراج مقيد بشرط فى حالة الاصابة الخفيفة بشرط معالجتها بالتجميد فى الثلاجة لمدة عشرة أيام فى درجة ــ ١٠° تحت الصفر أو غليان اللحم لمدة ثلاث الى خمس ساعات بعد تقطيعه الى قطع لا يزيد وزن كل قطعة عن اثنين كيلو جراما فى حالة عدم توفير الثلاجات للحفظ أو امكانية الغليان فتعدم الذبيحة .
	ويمكن الافراج عن المعدة والامعاء فقط دون شرط أما الكبد والكلاوى والطحال والرئتين والدهن فيفرج عنه اذا ثبت خلوها من الاصابة .
	ثالثا ــ اذا كانت الاصابة فى عضو أو أكثر بحويصلة أو أكثر فيعدم العضو دون الذبيحة .
٢ ــ حويصلات الدودة الشريطية فى الخنازير .	اعدام كلى اذا وجدت حويصلة واحدة حية أو ميتة .
٣ ــ حويصلات الديدان الشريطية بالأغنام والجمال .	١ ــ اعدام الحويصلة مع جزء من النسيج المحيط بها .

اسم المرض	الحكم
	٢ ـ اعدام كلى اذا كانت الاصابة منتشرة وكثيفة فى العضلات أو كانت الذبيحة هزيلة أو وجود ارتشاحات بالعضلات والتجاويف .
٤ ـ حويصلات التريكنيلا (التريخينوزس) .	اعدام كلى حتى ولو وجدت اصابة واحدة .
٥ ـ الحويصلات المائية أو القنفذية .	١ ـ اعدام الحويصلة وجزء من النسيج حول الحويصلة .
	٢ ـ اعدام كلى اذا كانت الاصابة منتشرة وكثيرة بالعضلات أو كانت الذبيحة هزيلة أو متورمة .
٦ ـ الدودة الكبدية .	يعدم الجزء المصاب من الكبد فقط أو الكبد كله حسب انتشار الاصابة بها .
٧ ـ ديدان الاسكارس .	تعدم الأمعاء اذا كانت الاصابة بها شديدة .
٨ ـ ديدان الانكلستوما .	تعدم الأمعاء اذا كانت الاصابة بها شديدة .
٩ ـ الساركوسست (البالبنيا) . أو الصنوبارية	١ ـ يعدم الجزء المصاب اذا كانت الاصابة خفيفة .
	٢ ـ اعدام كلى اذا كانت الاصابة منتشرة وكثيفة .

الفصل الرابع

الحالات المذبوحة اضطراريا خارج المجزر

١ - التحقـق من :

(أ) حيوية الذبح وشرعيته والادماء الكامل •

(ب) عدم اصابة الحيوان بالحمى الفحمية بفحص شريحة الدم ميكروسكوبيا قبل البدء فى تجهيز الحيوان •

(جـ) ملاحظة أى تغييرات على الذبيحة نتيجة التأخير فى استخراج الأحشاء (التجـويف) •

٢ - فحص الذبيحة وجميع الغدد الليمفاوية ورائحة ولون اللحم •

٣ - يجب اجراء الفحص المعملى لجميع حالات الذبح الاضطرارى •

٤ - قياس درجة تركيز أيون الايدروجين باللحم اذا توفرت الامكانيات •

٥ - اذا عرفت الحالة المرضية للذبيحة تعدم كليا أو جزئيا حسب أحكام كل مرض ونتيجة الفحص المعملى ويراعى الاعدام الكلى للذبيحة فى الحالات الآتية :

(أ) الدبح غير الحيوى •

(ب) عدم الأدماء الكامل •

(جـ) وجود ميكروبات التسمم الغذائى فى العضـلات والأعضـاء التى فحصت معمليـا •

٦ - فحص الأغشية المصلية (البرتون والبلورا) وتعدم الذبيحة فى حالة التعفن والاخضرار •

الفصل الخامس

الحيوانات الرضيعة

اعدام كلى فى الحالات التالية :

١ ـ عجل البقر أو الجاموس الذى يقل عمره عن أربعين يوما .

٢ ـ الأغنام والماعز الرضيعة التى يقل عمرها عن شهر .

٣ ـ العجول والأغنام والماعز الرضيعة اذا وجد بها الآتى :

(أ) اللحوم لينة ورخوة .

(ب) ارتشاح أوديمى حول الغلاف المحيط بالكليتين .

(جـ) عدم اكتمال نمو العضلات .

(د) ارتشاح مصلى أوديمى بين العضلات .

٤ ـ الأجنة بأعمارها المختلفة .

اسم المرض	الحـــكم
٥ ـ دفتريا العجول .	
(أ) الاصابات الخفيفة .	تنزع ويفرج عن الرأس والذبيحة .
(ب) الاصابات الشديدة .	اعدام الرأس ما عدا المخ واللسان .
(جـ) الاصابات المصحوبة بالالتهابات الرئوية أو التسمم .	تفحص معمليـا ويكون الحكم طبقـا لنتيجة الفحص .
٦ ـ دوسـنتريا العجـول اذا كانت مصحوبة بالتسمم الميكروبى .	اعدام كلى للذبيحة .
٧ ـ التهاب الحبل السرى اذا كان مصحوبا بصديد وتعفن والتهاب رخوى مع التهاب المفاصل الصديدى .	اعدام كلى .
٨ ـ السل السرى الرحمى .	اعدام كلى .

الفصل السادس

اللحوم المفرومة

أولا ـ الفحص الظاهرى :

(أ) مواصفات اللحوم المفرومة الصالحة للاستهلاك .

١ ـ القوام : متماسك ذو مظهر حيوى .

٢ ـ اللون أ أحمر طوبى وفى الخنزير والعجول الصغيرة رمادى محمر .

الرائحة : الرائحة المميزة لكل نوع من الحيوانات وبصفة عامة تكون طازجة .

(ب) مواصفات اللحوم المفرومة غير الصالحة للاستهلاك .

اذا كان القوام مخاطى أو اللون مخضر أو الرائحة كريهة أو متعفنة تكون اللحوم غير صالحة وتعدم . ويمكن اجراء الاختبارات التالية للتأكد من صلاحية اللحوم للاستهلاك الآدمى :

١ ـ تركيز الايون الهيدروجينى (P.H)

أكثر من ٦ر٤ تكون اللحوم غير صالحة

٢ ـ اختبار الغلى والشى .

يعطى رائحة سيئة وتكون اللحوم غير صالحة

٣ ـ يجرى البحث عن النوشادر بتجربة أبر Eber's وغاز H_2S اذا نتج عنها نشادر تكون اللحوم غير صالحة .

ثانيا ـ الفحص المعملى :

اذا كان عدد البكتريا فى الحيز الميكرسكوبى عشرة مليون فى الجرام تكون اللحوم فاسدة غير صالحة للاستهلاك .

كما يجب الفحص بالأشعة فوق البنفسجية للتأكد من خلوها من حويصلات الديدان الشريطية التى تعطى اللون الأحمر فى حالة وجودها .

ثالثا ـ غش اللحوم المفرومة :

طرق الغش :

١ ـ اضافة أنسجة حيوانية أو لحوم أخرى (لحوم الخيل تكون ذات لونا بنى محمر غامق) .

٢ ـ اضافة كيماويات .

٣ ـ اضافة ماء .

١ ـ اكتشاف اضافة أنسجة حيوانية أخرى :

الأنسجة	اللون	كيفية التأكد من الاضافات
١ ـ الدم	أحمر منتشر .	يمكن غسله أو باختبارات النزف .
٢ ـ الرئة	قطع وردية صغيرة .	تطفو على السطح أو اسفنجية تحت الضغط .
٣ ـ الدرة الغدد اللعابية .	أصفر محمر .	خيطية ، لزجة .
٤ ـ أغشية الفم الخاطية	رمادى أو أبيض .	نتوءات قرنية من أغشية الفم .
٥ ـ القلب	بنى .	حبيبى الملمس .
٦ ـ أربطة	قطع واضحة البياض	ذات قوام مطاط واذا وجدت بكثرة تعطى اللحوم لونا أبيض المظهر وقد تلتبس فى التشخيص مع قطع الدهن .

التمييز بين الأربطة ، الدهن :

باستخدام لمبة كوارتز Flourance Quartz-Lamp

الأربطة فوية مبيضة

الدهن : أزرق عكر أو مجاميع مصفرة

الحكم :

١ ـ اضافة قطعة واحدة من الغدة اللعابية أو الأربطة مسموح بها

٢ ـ اضافة دهون الأحشاء أو المنديل مسموح بها

٣ ـ اضافة الدم والرئة والطحال والجلد والمرىء والغدد غير مسموح بها

وتكون اللحوم غير صالحة للاستهلاك وتعدم .

٢ ـ اضافة كيماويات (المواد الحافظة) :

تضاف الكيماويات لزيادة عوامل الحفظ واكتساب اللون المرغوب فيه :

صوديوم سلفايد ـ حامض بنزويك ـ فوسفات ـ حامض تارتاريك ـ قلفل أحمر ـ حامض فورميك ـ النيترات والنتريت ـ النشا .

الفحص للنيتـرات :

محلول الكشف : ١/٢ جـرام دايفنيلامين Diphene Lamine

فى حامض كبريتيك مركز (١٠٠ سم٣)

قطعة صغيرة من اللحوم + بعض المحلول لون أزرق .

الفحص للنشويات :

قطعة لحم صغيرة + نقطة من لوجالذ ايودين Logalsiodin لون أزرق .

الفحص للصوديوم كلوريد :

محلول الكشف .

٢٪ نترات الفضة + ١٠٠ مليمتر نوشادر

قطعة صغيرة من اللحم + بعض المحلول راسب أبيض

الحكم :

النشويات لا تزيد نسبتها عن ٤٪ من الوزن الجاف ، النترات لا تزيد نسبتها عن ١٥٠ جزء فى المليون واذا زادت النسبة عن ذلك تكون اللحوم غير صالحة للاستهلاك الآدمى .

اضافة الماء :

تجعل اللحوم المفرومة منداه ـ هلامية ـ رمادية اللون . وتكون اللحوم غير صالحة للاستهلاك الآدمى .

الفصل السابع

اللحوم المحفوظة

الفرع الاول

الحفظ بالوسائل الطبيعية

أولا ـ الحفظ بالتجفيف :

(أ) الكشف الظاهرى :

١ ـ ظهور تميع أو زلق أو عفن على السطح الخارجى .

٢ ـ تغيير فى الخواص الطبيعية للحوم من حيث اللون أو الرائحة أو القوام .

ب ـ الحكم :

فى الحالتين السابقتين تكون اللحوم غير صالحة للاستعمال الآدمى وتعدم .

ثانيا ـ الحفظ بالبرودة :

الحفظ بالبرودة ينقسم الى :

(١) التبريد .

(٢) التجميد .

١ ـ التبريد : ويكون التبريد بالثلج أو آليا .

(أ) التبريد بالثلج .

الكشف الظاهرى :

١ ـ ظهور فطر أبيض على اللحوم — يزال وتكون اللحوم صالحة للاستهلاك الآدمى .

٢ ـ ظهور فطر أخضر على اللحوم — يزال وتكون اللحوم صالحة للاستهلاك الآدمى .

٣ ـ ظهور فطر أسود على اللحوم

(أ) اذا كان قبل الانتشار يزال بسكين وتستعمل اللحوم .

(ب) اذا كان منتشر بكثرة — تعدم اللحوم .

٤ ـ أى تغير فى الخواص الطبيعية للحوم من حيث :

اللون أو الطعم أو القوام أو الرائحة — تكون اللحوم غير صالحة وتعدم

(ب) التبريد آليـا :

١ ـ امتصاص الروائح الغريبة من غرف التبريد .

تختبر اللحوم بالغلى والشى اذا فقدت الرائحة — تكون صالحة للاستعمال

فاذا بقيت الرائحة — تكون غير صالحة وتعـدم .

٢ ـ تكوين العفن يكون الحكم حسب نوع الفطر طبقا لما هو مبين البند (أ)

٣ ـ التحلل الميكروبى :

ويظهر على هيئة : ١ ـ مادة لزجة مخاطية على سطح اللحوم فقط ـ الحكم يزال السطح الحامل لهذه المادة ما لم تكن اللحوم فاسدة .

٢ ـ الفساد بعمق وهو فساد العضلات خاصة حول منطقة الحوض وعظمة الفخذ ومنطقة الكتف وسائل المفاصل الزلالى .

طريقة اكتشاف الفســاد فى هذه الحالة :

(١) عن طريق تقطيع اللحوم وتشفيتها .

(٢) ادخال مجس فى عمق اللحم فى المناطق المتوقع اصابتها ثم شم المجس وتكون الرائحة كريهة فى حالة الاصابة .

الحكـم :

١ ـ يعدم الجزء المصاب اذا كانت الاصابة فى مكان واحد .

٢ ـ يعدم الربع بأكمله أو الذبيحة اذا تعددت الاصابات فى أكثر من مكان .

٢ ـ التجميد :

١ ـ ظهور عفن : يكون الحكم عليها حسب نوع الفطر طبقا لما هو مبين بالنسبة للتبريد .

٢ ـ تزنخ الدهن . الحكم : اعـدام اللحوم .

٣ ـ حروق التجميد ويحدث نتيجة تبخر السوائل بالاجزاء المكشوفة من الأنابيب وتكون الأجزاء المصابة ذات مظهر غير مقبول وغير مستساغة .

الأعضاء الأكثر اصابة بالحروق هى الكبد ـ الكلاوى .

الحكم : تزال الأجزاء المصابة بالحروق .

٤ ـ تكون المخاط . الحكم : عليه طبقا لما هو مبين باللحوم المبردة

٥ ـ تعرض اللحوم لمحاليل أنابيب التبريد .

الحكم : ازالة الأجزاء المصابة ويكون اللحم صالحا للاستعمال .

٦ ـ فساد عمق اللحم . الحكم : طبقا للفساد فى اللحوم المبردة .

٧ ـ اذا وجد سائل انفصالى مدمم ترسل عينة للفحص المعملى .

الفرع الثانى

الحفظ بالوسائل الكيمائية

مصنعات اللحوم (بسطرمة ـ لانشون ـ سجق ـ هامبورجر ... الخ) :

الكشف الظاهرى :

تفحص المصنعات ظاهريا ويلاحظ :

١ ـ أى تغير فى الصفات الطبيعية من ناحية اللون ـ الرائحة ـ الطعم .

٢ ـ تغير فى القوام ووجود لزوجة على السطح الخارجى .

٣ ـ التعرض لأى تلوث خارجى .

٤ ـ نمو عفن السطح الخارجى .

يكون الحكم فى جميع هذه الحالات أن المصنع غير صالح للاستهلاك الآدمى ويعدم .

٥ ـ وجود فطريات :

(أ) اذا كان من النوع الأبيض يزال .. والمصنعات صالحة .

(ب) اذا كان من النوع الأسود ومتعمق فى اللحوم (تعدم الأجزاء المصابة) .

(جـ) اذا كانت الفطريات مصحوبة بتزنخ فى الدهن (تعدم المصنعات) .

الفرع الثالث

الحفظ بالوسائل الطبيعية والكيميائية

(المعلبات)

أولا ـ الفحص الظاهرى :

الغرض منه :

لاكتشاف الثقوب الدقيقة أو الكبيرة ، الصدأ ، الانتفاخ ، أو أى شواهد غير عادية من خلال هذا الفحص ، ويكون باحدى الطرق الآتية :

١ ـ الجس :

بالضغط باليد لاكتشاف الانتفاخ عندما يفقد الفراغ نتيجة دخول الهواء أو تكوين غازات عند وجود انتفاخ .

٢ ـ الطرق :

على طرف العلبة بالأصابع أو بمطرقة « قطعة خشب »

العلبة الصالحة : تعطى صوتا مكتوما .

العلبة الفاسدة : تعطى صوتا رنانا لوجود هواء أو غازات داخلها وتعدم العلبة ذات الصوت الرنان عند الطرق .

٣ ـ الرج :

لاتحدث معلبات اللحوم المتماسكة صوتا عند الرج .

وعند حدوث ارتجاج للمحتويات وصوت بها يكون مرد ذلك الى :

١ ـ حالة تحلل متقدمة ويجب اعدامها .

٢ ـ اضافة زيادة فى الماء للحوم التى لم يتم تحليلها جيدا لمنع شدة جفافها . وفى هذه الحالة تكون العلبة صالحة للاستهلاك .

وفى حالة الشك :

تفتح بعض العلب وتعدم عند حدوث التغيرات التالية :

(خروج غازات ـ تغير لون اللحوم ـ نعومة وفرى القوام ـ حمضية الطعم ـ تن الرائحة) .

ثانيا ـ الفحص المعملى للمعلبات :

لبيان مدى جودة المحتويات .. يجب وضع المعلبات داخل حضانات (Incubators) قبل الفحص لتنشيط نمو واكتشاف أية ميكروبات داخلها وعند فحص المحتويات يتم تقدير الدرجات حسب الجدول الآتى :

تعد العينة مرفوضة اذا نقص التقدير عن ٧٥ درجة أى (٧٥٪) العبوة ١٠ درجة ـ القوام ١٠ درجة .

الطعم ٣٠ درجة ـ التجهيز ١٠ درجات .

الرائحة ٣٠ درجة ـ السوائل ١٠ درجة = ١٠٠

ثالثا ـ الحكم :

١ ـ تكون المعلبات غير صالحة وتعدم فى الحالات الآتية :

١ ـ الانتفاخ أيا كان نوعه .
٢ ـ التسرب .
٣ ـ الصدأ المصحوب بثقب .
٤ ـ التسنن .
٥ ـ الطعم الحمضى .
٦ ـ العلب ذات الصوت الرنان عند الطرق .
٧ ـ تحلل محتويات العلبة (التغيرات غير الطبيعية فى القوام والرائحة) .
٨ ـ تصاعد رائحة كريهة .
٩ ـ الانبعاج الشديد فى العلب .
١٠ ـ الاسوداد : هو تلون سطح العلبة الداخلى أو سطح المحتويات بالسواد .

٢ ـ الاستهلاك السريع :

١ ـ الصدأ غير المصحوب بثقب .

٢ ـ التكبرت غير المصحوب بثقب .

ملحوظة :

فى حالة الشك ترسل المعلبات للفحص المعملى حسب النسب المحددة لذلك .

الفصل الثامن

الفحص المعملى

أولا : الفحص البكتريولوجى

(أ) يجب فحص ذبائح الحيوانات بكتريولوجيا فى الحالات الآتية :

١ ـ الحيوانات المذبوحة اضطراريا .

٢ ـ الحيوانات التى تذبح بدون كشف ظاهرى قبل ذبحها .

٣ ـ اذا تأخرت عملية التجويف عن ساعة .

٤ ـ الذبائح التى ترد للمجزر غير موجود بها عضو أو أكثر .

٥ ـ الذبائح التى بها جروح أو التهابات صديدية أو غرغرينا منتشرة بالدورة الدموية .

٦ ـ اليرقان وكذلك دوسنتاريا العجول .

٧ ـ حالات الاشتباه بالتسمم الغذائى .

٨ ـ اذا لم تؤد قواعد الفحص الشامل الى الحكم على اللحوم بصفة قاطعة .

٩ ـ الحالات التى ذبحت نتيجة الالتهابات الحادة بالامعاء ـ الرحم ـ الضرع ـ المفاصل ـ الأربطة ـ الحوافر ـ الحبل السرى ـ الرئتين ـ الغشاء البللورى ـ الغشاء البريتونى .

١٠ ـ حالات الكسور والجروح الخارجية ـ الأجسام الغريبة بالمرىء ـ انقلاب الأعضاء الداخلية (الرحم ـ المثانة ـ المستقيم) التى تكون مصحوبة بحمى .

عينـات الفحص :

تؤخذ العينات للفحص كالآتى :

١ ـ عينة من الدم على شريحة زجاجية ووسادة .

٢ ـ عضلتان كاملتان مغلفتان بالصفاق عضلة من الربع الأمامى والعضلة الأخرى من الربع الخلفى أو تؤخذ مكعبات عضلية لا تقل قطرها عن ٨ سم .

٣ ـ غدة الابط أو أمام الكتف للربع الآخر الامامى .

٤ ـ غدة الحرقفة الداخليـة أو أمام الفخـذ أو المقبض متضمنة الدهن والنسيج الضام المحيط بها للربع الآخر الخلفى .

٥ ـ الطحال سليما الا اذا كان متضخما تؤخذ منه قطعة من الجزء المصاب فى حجم راحة اليد .

٦ ـ تؤخذ كلية .

٧ ـ الكبد فى الحيوانات الصغيرة مع الحويصلة المرارية وغدة الكبد أما فى الحيوانات الكبيرة تؤخذ قطعة فى مثل حجم قبضتى اليد من الكبد وتشتمل على الوريد الكبدى والفص الخلفى وكذلك غدة الكبد والحويصـلة المراريـة .

٨ ـ الأجزاء المرضية المصابة بتغيرات باثولوجية وغدة المنطقة الخاصة بها .

٩ ـ حالات الالتهابات المعوية التى يشتبه أن تكون نتيجة ميكروب السالمونيلا أو من قطعان مصابة بها يؤخذ جزء من الأمعاء مع غددها الليمفاوية .

الاحتياطات الواجب اتخاذها قبل ارسال العينة الى المعمل :

١ ـ تؤخذ الأجزاء المراد فحصها .

٢ ـ تبرد فى الحال .

٣ ـ يغلف كل جزء منفردا فى كيس غير مسـامى ويحاط ببعض المواد التى تشرب السوائل (قطن) .

٤ ـ يكتب عليها البيانات اللازمة .

ثانياً ـ بعض اختبارات أوليه فى الكشف على اللحوم

١ ـ اختبارات رائحة وطعم اللحوم غير الطبيعية :

تظهر الرائحة غير الطبيعية للحوم وخاصة الرائحة المميزة للجنس مباشرة بعد الذبح قبل أن يبرد اللحم والدهن وقد تختفى هـذه الروائح بعد التثليج ولكنها تظهر ثانية عند الطبخ ولذلك يمكن الحكم على الرائحة باجراء أحد الاختبارين التـاليين :

(أ) اختبار الغليان (أو الطبخ) أو التذوق :

يجرى هـذا الاختبار بعد ٢٤ ساعة من الذبح نظرا لأن الحيوانات المذبوحة حديثا يكون لها رائحة خاصة تشبه الرائحة المميزة للجنس مما يختلط معه الأمر على الفاحص ولاجراء هـذا الاختبار توضع قطعة من اللحم فى حجم راحة اليد فى اناء ماء بارد ويفضل أن تكون قطعة اللحم غنية بالمواد الدهنية ثم يغطى الاناء ويغلى المـاء وعندما يبدأ الغليان يرفع الغطاء وتشم رائحة الأبخرة لتمييزها وتذاق قطعة من اللحوم وكذلك الشوربة ويقوم بعملية الشم والتذوق أكثر من شخص ، ويغسل الفم بماء دافىء وصابون بعد اجراء كل تجربة .

(ب) اختبار الشـواء :

هـذا الاختبار يمكن معه كذلك شم الرائحة المتصاعدة من القطعة المراد اختبارها وتمييز رائحتها مع الحرص على عدم احراق الدهن حتى لا تتداخل روائح الحرق مع الرائحة المراد الكشف عنها .

٢ ـ اختبار درجة تركيز أيون الهيدروجين :

يجرى هـذا الاختبار لمعرفة درجة حموضة أو قلوية اللحوم المشتبه فى صلاحيتها للأكل وهو اختبار ذو فائدة فى الحكم على اللحوم المحمومة أو التى كانت مريضة لوقت طويل قبل الذبح أو التى لم يتم ادماؤها

أو المصابة ببؤر تسممية ـ ويجرى هـذا الاختبار باحدى الطرق التاليـة :

(أ) القياس بالورق الخاص بقياس درجة الحموضة .

(ب) القياس بالمقياس الكهربائى :

يجرى الاختبار بأخذ حوالى ١٠ جرام من الطبقات الداخلية للعضلات وتقطيعها وتوضع فى اناء به حوالى ١٠ جرام من المـاء المقطر ثم تترك حوالى عشر دقائق فى درجة حرارة الغرفة (حوالى ٢٠°) يكون المحلول بعـدها معدا للقياس فيوضع به عمود المقياس وتقرأ درجـة التركيز لأيون الهيدروجين .

(ج) القياس بمحلول النيترازين الأصفر :

وتستعمل هذه الطريقة كالآتى :

١ ـ قوة محلول النيترازين المائى هى ١ : ١٠٫٠٠٠ ولونه أصفر .

٢ ـ يجرى الاختبار بعد ١٤ ساعة من ذبح الحيوان وليس فى الحال بعد ذبحه .

٣ ـ تؤخذ قطعة صغيرة من اللحم الأحمر المراد فحصه بحجم سنتيمتر مكعب ويستحسن أن تكون هذه القطعة من عضلة بالفخذ وخالية من الدم والدهن والنسيج الضـام .

٤ ـ يوضع المحلول المـائى للنيترازين الأصفر فى جفنة وتوضع قطعة صغيرة من عينة اللحم على الجدار الداخلى للجفنة ثم يضغط عليها بملقط أو سكين فيسيل منها عصير يمتزج بمحلول النيترازين .

٥ ـ تقرأ النتيجة كالآتى :

(أ) لون المزيج أصفر فمعنى ذلك أن درجة تركيز أيون الهيدروجين (٦٫٢) وأن اللحم صالح للاستهلاك .

(ب) لون المزيج أصفر يميل للبنى تكون درجة التركيز ٣ر٦ واللحم صالح للاستهلاك .

(جـ) اذا أصبح لون المزيج أصفر يميل للبنى مع اخضرار زيتونى فان اللحم المختبر له مدة احتمال للحفظ قصيرة ويجب استعماله بسرعة وتكون درجة التركيز (٤ر٦) .

(د) اذا أصبح لون المزيج بنفسجيا مزرق فمعنى ذلك أن درجة تركيز أيون الهيدروجين تساوى أكثر من ٨ر٦ ويكون اللحم المختبر غير صالح للاستهلاك الآدمى ويعدم .

ملحوظة :

يلاحظ أن درجة تركيز أيون الهيدروجين فى اللحوم المذبوحة حديثا تقع بين ٨ر٦ ــ ٢ر٧ ولهذا كان من الضرورى عدم اجراء الاختبار الا بعد ٢٤ ساعة من الذبح نظرا لتغيرها المستمر خلال تلك الفترة .

٣ ــ اختبار الكشف عن بقايا المضادات الحيوية (يجرى على ١٪ من الحيوانات المذبوحة) .

٤ ــ اختبار الكشف عن بقايا الهرمونات .

٥ ــ اختبارات الادماء وتتم باحدى الطرق الآتية :

(أ) اختبار ورقة الترشيح :

تشق قطعة اللحوم وتوضع ورقة نشاف (ترشيح) بين حافتى القطع وتضم الحافتان وتترك عدة دقائق فاذا تم تشرب ورقة الترشيح بالعصارة لمسافة كبيرة كانت الحالة سيئة الادماء .

(ب) اختبار مستخلص اللحم :

١ ــ ضع ٥ جرامات من اللحم فى أنبوبة اختبار .

٢ ــ اضف اليها ١٠ سم^3 من الماء المقطر

٣ ـ رج الأنبوبة جيداً •

٤ ـ اتركها لمدة ١٥ دقيقة •

النتيجة : لحوم جيدة الادماء يكون اللون بالأنبوبة وردى باهت •

لحوم سيئة الأدماء يكون اللون بالأنبوبة أحمر فاتح الى أحمر غامق •

(جـ) اختبار الجهاز الضاغط :

توضع قطعة من اللحوم فى حجم حبة الأرز فوق ورقة ترشيح بين لوحى الزجاج للجهاز الضاغط ، يتم ضغط لوحى الزجاج بالمسامير الضاغطة فاذا ارتفعت السوائل المتشربة بورقة الترشيح الى ١ سم كان الادماء سيئا •

٦ ـ اختبار التميز بين اليرقان والتلون الغذائى نتيجة الكاروتين فى حالة عدم وجود الصفات التشريحية لليرقان •

(Rapid phase Test) ويتم باجراء التجربة الآتية :

١ ـ نضع ٥ جم دهن + ٥ جرام صودا كاوية بتركيز ٥٪ فى أنبوبة اختبار •

٢ ـ تغلى لمدة دقيقتين •

٣ ـ تبرد الأنبوبة •

٤ ـ يضاف ٥ سم اثير وتترك لمدة من ١٠ الى ١٥ دقيقة •

٥ ـ المشاهدة ـ تتكون عدة طبقات داخل الأنبوبة :

(أ) اذا تكونت طبقة صفراء على السطح يكون ذلك نتيجة اللون الأصفر الفيتامين (A كاروتين •

(ب) اذا تكونت طبقة مخضرة بالقاع كان ذلك نتيجة لمرض الصفراء (اليرقان) •

(جـ) اذا تكونت الطبقتان عليا وسفلى كان ذلك نتيجة الكاروتين والصفراء .

ملحوظة :

يتعين ان تبرد الأنبوبة قبل وضع الأثير .

الباب الثانى

الدواجن والأرانب

الفصل الأول

الدواجن

أولا ـ يقصد بالدواجن فى أحكام هذا الفصل : الدجاج ـ البط ـ الأوز ـ الحمام ـ الرومى .

ثانيا ـ تسرى أحكام هذا الفصل بالنسبة لفحص الدواجن والكشف عليها بغرض الذبيح ، سواء تم الذبح فى مجازر عامة أو خاصة بأصحاب مزارع الدواجن .

ثالثا ـ يتم فحص الدواجن والكشف عليها على مرحلتين :

المرحلة الأولى : قبل الذبيح .

المرحلة الثانية : بعد الذبيح .

المرحلة الأولى : فحص الدواجن قبل الذبح :

ويشتمل :

١ ـ الفحص بالمزرعة .

٢ ـ تجهيز الدواجن للنقل والذبح .

١ — الفحص بالمزرعة :

الغـرض منـه :

(أ) تفادى وصول الواجن المريضة اكلينيكيا الى المجزر وتلوث المجزر .
(ب) وقاية البيئة من احتمال التلوث أثناء نقل الدواجن المريضة .
(جـ) تحديد الوقت الأمثل للذبح بالمجزر .
(د) اخطار السلطات المختصة فى حالة اكتشاف مرض وبائى بالمزرعة لاتخاذ الاحتياطات المناسبة لوقاية المزارع أو قطعان الدواجن المجاورة .

اجراءات فحص الدواجن بالمزرعة :

١ — يتعين على صاحب المزرعة أن يخطر مديرية الطب البيطرى الواقع فى دائرتها مزرعته برغبته فى ذبح القطيع لينتدب أحد الأطباء البيطريين لفحص المزرعة وتقديم تقرير عن صلاحية القطيع للذبح للاستهلاك الآدمى .

٢ — على الطبيب البيطرى مراجعة سجلات المزرعة لمعرفة :

(أ) معدل النمو والتحويل والوفيات .
(ب) نتـائج الاختبـارات المعملية التى أجريت لقطيـع المزرعة وخاصـة السـالمونيلا .
(جـ) الأدوية والمضادات الحيوية التى أعطيت للقطيع .
(د) العليقة التى قدمت للقطيع واضافات الأعلاف وما اذا كانت تحـوى موادا مكسبة أو مؤثرة على الطعم أو هرمونات أو مضادات حيوية .
(هـ) ملاحظة الحالة الصحية العامة للقطيع والتكوين الجسمى .

٣ — على الطبيب أن يعد تقريرا عن حالة القطيع بالمزرعة بأحـد الأمور

(أ) أن القطيع يصلح للذبح للاستهلاك الآدمى .
(ب) أن القطيع لا يصلح للذبح مطلقا للاستهلاك الآدمى .
(جـ) أن القطيع يصلح للذبح بعد فترة علاجية معينة .
(د) أن القطيع يصلح للذبح ولكن مشتبه فيه .

٤ ـ يعتبر القطيع غير صالح للذبح مطلقا فى الحالات الآتية :

ـ مرض الببغاوية .

ـ مرض الاريسيبلاس .

ـ مرض السل .

ـ مرض الليكوزيز .

كما يكون غير صالح للذبح فى الحالات الحادة من الأمراض الآتية :

ـ التهاب القصبة الهوائية .

ـ النيوكاسل .

ـ الميكوبلازما .

ـ الكوريزا .

ـ التهاب الكبد المعوى المعدى .

ـ تيفود الدجاج .

ـ جدرى الدجاج .

ـ كوليرا الدجاج .

٥ ـ يكون القطيع صالحا للذبيح بعد فترة علاجية معينة إذا تبين للطبيب البيطرى اصابته بمرض يمكن أن يشفى منه بعد علاجه على أن يحدد الطبيب الفترة اللازمة للعلاج ، ولا يجوز فى هذه الحالة الذبح الا بعد اعادة فحص القطيع وتقرير صلاحيته للذبح .

٦ ـ اذا كان القطيع صالحا للذبح ولكن مشتبه فيه ، فيتعين اتخاذ الاحتياطيات اللازمة بالمزرعة ، وأن ينقل الى المجزر ويذبح بعد الانتهاء من ذبح القطعان السليمة .

٢ ـ تجهيز الدواجن :

ويتم ذلك باتخاذ الاجراءات الآتية :

١ ـ أن يحدد الطبيب الفترة اللازمة للتخلص من النفايات الدوائية الموجودة بجسم الطائر والمواد المغيرة لطعم اللحم .

٢ ـ على صاحب المزرعة اتباع الآتى :

(أ) رفع العلاقات قبل موعد ذبح القطيع بفترة من ١٢ الى ٢٤ ساعة .

(ب) استمرار السقايات فى التشغيل .

(حـ) تداول الطيور برفق أثناء عمليات التحميل و لنقل لتقليل الخسائر .

(د) ألا تزيد المدة التى تستغرقها عملية النقل عن ١٥ ساعة ، وألا تزيد السرعة أثناء النقل عن ٥٠ ك / ساعة .

(هـ) اتخاذ الاحتياطات اللازمة للتهوية أثناء عملية النقل .

٣ ـ عند وصول الدواجن الى المجزر على طبيب المجزر أن يستبعد من الذبيح :

(أ) الدواجن النافقة .

(ب) الدواجن المتأثرة بكدمات « وبدء أعراض احتقان عام » .

(جـ) الدواجن البادى عليها مظاهر مرضية مثل الاستسقاء .

(د) الدواجن المصابة بآفات مرضية ظاهرة بالجسم أو الرأس أو الأرجل مثل البثرات أو التهاب المفاصل .

المرحلة الثانية ـ الفحص بعد الذبح :

١ ـ يتم فحص الدواجن المذبوحة بكامل أجزائها على خط الذبيح لاكتشاف : ـ

(أ) الآفات المرضية بالرأس والأرجل والجسم بصفة عامة .

(ب) الكشف عن الأخطاء التكنولوجية مبكرا مثل الريش غير المنزوع وأخطاء السمط .

(جـ) الكشف المبكر للذبائح عديمة النزف أو المصابة باحتقان عام مرضى قبل تسربها لباقى أجزاء المجزر وتلويثه .

٢ — يتم فحص الدواجن أثناء التجويف وقبل نزع الأحشاء من الذبائح بالنظر واللمس بالأصابع ويتم بسرعة ومهارة فى آن واحد .

٣ — تفحص الأفخاذ والعظام بأصابع اليد ، ويعمل قطع بالجانب الأيسر بأعلى جدار البطن لفحص الكبد ويلاحظ الآتى :

(أ) فى الذبائح السليمة يكون الكبد غامق بلون الماهوجنا .

(ب) اذا كان الكبد سليما ولا توجد عليه أية تغيرات غير طبيعية وكانت الأحشاء سليمة يفرج عن الذبيحة .

(جـ) اذا كان الكبد مصابا أو متضخما والأحشاء سليمة وكذلك اللحوم يعدم الكبد فقط .

(د) اذا كان الكبد مصابا وكذلك الأحشاء تعدم الذبيحة كليا .

٤ — اذا تبين غياب الأحشاء يجب رفض الذبيحة ومراجعة آليات التجويف لتصحيح الخطأ ان كان متكررا .

٥ — كسر العظام الحيوى وهو الذى يحدث قبل الذبح ويتعين معه اعدام الجزء المكسور .

٦ — التلوث بمحتويات المرارة : يستوجب استبعاد الذبيحة ، أما اذا كان التلوث بمحتويات الأحشاء فقط فتزال .

٧ — السمط الزائد : ويتميز بوجود تسلخات بالجلد بعد نزع الريش وتستبعد الذبائح وتصحح الأخطاء .

٨ — الزغب : وينتج عن الأصابع المطاطة الخاصة بنزع الريش أو عدم تناسب الحرارة أو الزمن فى مرحلة السمط .

٩ ـ الفساد : تكون الذبائح فاسدة عند وجود كل أو بعض الأعراض الآتيـة :

(أ) انخسـاف العينين وغمقان لونهما .

(ب) صلابة وجفاف الأقدام .

(جـ) غمقان اللحم وعدم تماسكه وطراوته واخضراره .

(د) سوء الادماء أو عدم النزف، ومن علاماته :

١ ـ احتقان أوردة الرقبة .

٢ ـ وجود بقع نزفية فى موقع منابت الريش عند ازالته من الأجنحة والفخذ .

٣ ـ لون الرقبة أزرق محمر أو أخضر .

٤ ـ اللحوم ناعمة ذات طراوة واللون أحمر غامق .

تفحص الأنسجة والأعضاء والأحشاء للأمراض الآتية :

أمراض الدواجن :

أولا ـ الأمراض الفيروسية :		الحكم
١ ـ شلل الطيور الليمفاوى		اعدام كلى
٢ ـ الماريكس		اعدام كلى
٣ ـ الليكوزس	اللوكيميا	اعدام كلى
٤ ـ الأنيميا الخبيثة		اعدام كلى
٥ ـ لوكيميا الدم		اعدام كلى
٦ ـ عدوى الببغاء		اعدام كلى

أمراض فيروسية يكون الاعدام فيها بالنسبة للحالات الحادة فقط وهى :

١ - نيوكاسل الطيور .

٢ - التهاب الحنجرة والقصبة الهوائية المعدى .

٣ - التهاب الشعب المعدى .

٤ - الجدرى - فى الحالات غير الحادة تعدم الرأس والرقبة فقط .

٥ - طاعون الطيور .

ثانيا - الأمراض البكترية :	الحكم
١ - سل الطيور العام أو سل مع الهزال	اعدام كلى
٢ - السالمونيلا	اعدام كلى
٣ - كوليرا الطيور	اعدام كلى فى الحالات الحادة فقط
٤ - تيفود الطيور	اعدام كلى فى الحالات الحادة فقط
٥ - زكام الطيور المعدى	اعدام كلى فى الحالات الحادة فقط
٦ - عدوى الأكياس الهوائية	اعدام كلى فى الحالات الحادة فقط
٧ - التهاب الأغشية الزلالية للمفاصل	اعدام كلى فى الحالات الحادة فقط

ثالثا - بعض الآفات المرضية الأخرى :	الحكم
١ - التسمم البكتيرى أو الصديدى أو نتيجة المواد السامة .	اعدام كلى
٢ - الهزال .	اعدام كلى
٣ - التلوث .	اعدام كلى
٤ - عدم النزف الكامل (الادماء) .	اعدام كلى
٥ - التهاب الامعاء المعدى الغرغرينى أو النزفى أو البللورى أو غشاء القلب الخارجى أو قناة فالوب أو سحايا المخ .	اعدام كلى

الحكم

٦ ـ الاستسقاء العضلى أو الاستسقاء البطنى المصحوب بهزال . — إعدام كلى

٧ ـ الذبائح المصابة بكدمات أو تقرحات كثيرة . — اعدام كلى

٨ ـ اليرقان الشديد (الصفراء) . — اعدام كلى

٩ ـ الاضمحلال العضلى الأخضر (مرض أوريجون) فى الدجاج الرومى ويظهر ضمور فى الصدر لونه أخضر مزرق . — اعدام الصدر

١٠ ـ الافتراس (ظهور بثرات جلدية فى أماكن مختلفة) . — اعدام الأجزاء المصابة

رابعا الأورام : وتشمل على السار كوما والليمفوما وتصيب عادة الكبد والرئة والأعضاء التناسلية والجلدية والجلد وعضلات الدواجن .

الحكم : تعدم الذبائح التى بها هذه الأورام .

الفصل الثانى

الأرانب

أمراض الأرانب : — الحكم

١ ـ الكوكسيديا :

(أ) الكبدى : — اعدام الكبد فقط

وفى حالة وجود بقع نزفية أو ارتشاحات بالذبيحة وهزال . — اعدام كلى

(ب) المعوى — اعدام كلى فى حالة الهزال فقط

	الحكم
٢ – حويصلات ملتسيبس سريالس :	
(أ) اذا كانت قليلة تزال وتعدم الحويصلات .	
(ب) اذا كانت متعددة وكثيرة	اعدام كلى للذبيحة
٣ – حويصلات البزفورمس .	تعدم الأجزاء والأعضاء المصابة فقط
٤ – الالتهاب المعوى المعدى يتوقف الحكم على حالة الذبيحة .	اعدام كلى فى حالة الهزال .
٥ – الميجزوماتوزس .	اعدام كلى
٦ – التهاب الكلى	اعدام كلى
٧ – الديدان المعدية المعوية يتوقف الحكم على حالة الذبيحة .	اعدام كلى فى حالة الهزال
٨ – زهرى الأرانب	اعدام جزئى للأجزاء المصابة
٩ – سنافل	اعدام كلى فى حالة الحمى
١٠ – قروح التهاب العرقوب	اعدام كلى فى حالة التسمم الصديدى واعدام جزئى فى حالة الاصابات الموضعية
١١ – السل (السل البقرى وسل الطيور) .	اعدام كلى

ملحوظة :

١ – تسرى فى شأن فحص الأرانب الطازجة قواعد فحص الدواجن .

٢ – الدواجن والأرانب المجمدة – تطبق عليها قواعد فحص اللحوم المجمدة .

الباب الثالث

الأسماك

أولا – الأسماك الطازجة :

الفحص الظاهرى للأسماك الطازجة :

(أ) شروط صلاحية الأسماك للاستهلاك الآدمى :

١ – بوضع السمكة فى الماء تستقر بالقاع .

٢ — أن تكون الرائحة مقبولة .

٣ — أن تكون العينات بللوريتان والقرنية شفافة وانسان العين أسود مقعر .

٤ — أن تكون الخياشيم حمراء مزدهرة خالية من المخاط والرائحة الكريهة .

٥ — أن تكون القشور ثابتة بالجسم ان وجدت .

٦ — أن يكون الجلد سليما خاليا من التسلخ والألوان الغريبة المخالفة للون المميز للصنف .

٧ — أن يكون القوام متماسكا بحيث اذا كانت فى وضع أفقى لايسقط الذيل .

٨ — أن يكون لون اللحم أبيضا أو أبيض بنى شفاف ليس به تلون وأن يكون متماسكا لا يسهل نزعه من العظام .

٩ — عند الضغط بالأصبع على سطح السمكة يحدث انخسافا مؤقتا باللحوم يزول بعد رفع ضغط الأصبع .

(ب) علامات الفساد فى الأسماك :

١ — الرائحة عفنة كريهة غير مقبولة .

٢ — عتامة العينان وانخفاضها با لرأس وتمزقها وتكون مغطاة بقليل من اللزوجة وتكون القرنية صفراء اللون وانسان العين يفقد سواده .

٣ — الخياشيم لونها بنى قاتم أو صفراء أو خضراء عليها مخاط لزج كريهة الرائحة ويكون غطاء الخياشيم مرفوع أو سهل الرفع .

٤ — القشور سهلة النزع .

٥ — الجلد فاقد اللمعان ومغطى بطبقة مخاط لزج ويختلف لونه عن اللون الطبيعى حسب نوع الأسماك .

٦ — اللحوم لينة رخوة لزجة غير مقبولة الرائحة تنخفض بالضغط عليها بالأصبع ويستمر الانخفاض بعد زوال الضغط .

٧ ـ وجود احمرار بطول العمود الفقرى وتخلل الدم بأنسجة اللحوم وسهولة انفصالها عن العظم .

٨ ـ يعمل قطاع طولى فى السمكة ويلاحظ :

(أ) وجود دم متأكسد منتشر بين العضلات رائحته كريهة .

(ب) التصاق جميع الأحشاء مع وجود رائحة كريهة .

(جـ) اصفرار الدهن تحت الجلد مع وجود رائحة تزنخ .

٩ ـ بوضع السمك فى المـاء يطفو على السطح .

الحكم : تعدم الأسماك الفاسدة .

ثانيا ـ الرخويات Mollascus : القواقع ـ أم الخلول ـ بلح البحر ـ اسـكالوب ـ بطليموس .

(أ) ذات الفلقتـين :

يجب أن تكون محكمة الغلق عند اللمس واذا وجدت مفتوحة أو يسهل فتحها مصحوبة برائحة غير مقبولة وتغير فى اللون تكون فاسدة . وتعدم

(ب) ذات الفلقة الواحدة :

يكون الجسم صلب يتراجع الى الداخل عند اللمس ، فاذا كانت لها رائحة كريهة ومبللة ورخوة وقابعة داخل الصدفة تكون فاسدة وتعدم .

ثالثا ـ القشريات Curstaceaus (الجمبرى ـ الكابوريا ـ الاستاكوزا) .

الفحص الظاهرى :

١ ـ يكون السـطح الخارجى لونه طبيعى وزاهى وغير شاحب خال من الجـروح .

٢ ـ القشريات المطبوخة أو المجهزة يفحص لون الجسم ومحتوياته وخاصة محتويات الذيل كما تفحص عضلات الأطراف والذيل .

علامات الفساد :

١ ـ السطح الخارجى : يكون لونه غير زاهى وشاحب .
٢ ـ القوام : تكون العضلات ناعمة متهتكة غير متماسكة لزجة.
٣ ـ الرائحة : منفرة نشادرية أو عفنة أو زنخة .
الحكم : غير صالحة للاستهلاك الادمى وتعدم .

رابعا ـ درجات تجمد الأسماك :

تحفظ الأسماك على درجة ـ ١٨° م أو أقل .
تحفظ لحوم الكابوريا على درجة ـ ٢٣° م .
تحفظ لحوم الاسكالوب على درجة ـ ٢٨° م .
تحفظ لحوم الأسماك الدهنية ـ ٣٠° م .

خامسا ـ الأسماك المحفوظة :

١ ـ المجمدة (ماكريل ـ مرجان ـ سرديلا ـ سردين) .

١ ـ فحص الرسالة :

(أ) أن يكون عليها تاريخ الصيد والتعبئة وتاريخ انتهاء الصلاحية .

(ب) اذا انتهى تاريخ الصلاحية يجب اعدام الرسالة .

(جـ) اذا وجد تاريخ واحد مفرد يعتبر هذا التاريخ هو تاريخ انتهاء الصلاحية .

(د) فى حالة وجود سائل انفصالى مدمم ترسل عينات للمعمل .

٢ ـ تعرض الأسماك للجو العادى حتى تتم تطريتها فاذا ظهر فيها علامات الفساد السابق ذكرها فى الأسماك الطازجة يكون الحكم عليها : اعدام الأسماك الفاسدة .

ملحوظة :

تتعرض الأسماك المجمدة لحروق التجميد أو الفطريات أو اعادة التجميد بعد التطرية تؤخذ عينات وترسل للمعمل للتحقق من صلاحيتها للاستهلاك الآدمى .

(٢) المدخنة كما فى (الرنجة ـ ثعبان السمك ـ الماكريل ـ السردين).

(أ) الفحص الظاهرى :

يدخل سيخ بامتداد العمود الفقرى وتشم رائحة السيخ بعد نزعه :

١ ـ اذا كانت الرائحة كريهة يكون السمك فاسدا (ويعدم)

٢ ـ عند الاشتباه تقسم السمكة جزئين وتفحص .

فاذا وجد أى تغيير فى الصفات الطبيعية (اللون ـ الطعم ـ الرائحة ـ القوام) دل ذلك على الفساد (ويعدم)

(ب) علامات الفساد :

١ ـ التعفن الجاف :

اعراضه :

(أ) جفاف الجلد وفقدانه لمعانه وتجعده .

(ب) اللون بالجلد بنى مغطى بطبقة من الدهن (زيتية) .

(جـ) العضلات رائحتها منفرة ولونها أصفر بنى .

الحكم : (اعدام) لعدم صلاحيته للاستهلاك الآدمى .

(٢) التعفن الرطب

أعراضه :

(أ) العضلات رطبة كريهة الرائحة .

(ب) محتويات التجويف البطنى لزجة رائحتها منفرة .

الحكم : (اعدام) لعدم الصلاحية للاستهلاك الآدمى .

٣ ـ الأسماك المملحة المخللة (البورى ـ السردين ـ كلب السمك ـ الراية ـ الأماية) .

الأسماك غير الصالحة للاستهلاك :

(أ) تغير لون الجلد الى لون بنى •

(ب) تكون عدسة العين شديدة العكارة •

(جـ) الجلد متجعد غروى زنخ •

(د) اذا عمل قطاع طولى بالعضلات وتبين أن اللون بنى أحمر أو أحمر مزرق والرائحة زنخة والقوام طرى لزج سهل التفكك والطعم حلو لتكون الجلسرين •

(هـ) اذا مضى على تخليلها أكثر من عام •

الحكم : تعدم الأسماك فى هذه الحالات لعدم صلاحيتها •

ملحوظة اذا وجدت لطع وردية متفرقة على سطح السمكة ويمكن ازالتها بالغسيل تكون الأسماك صالحة • اما اذا كانت منتشرة وتحول لونها الى بنى واصبحت السمكة أكثر لزوجة وغير متماسكة تكون الأسماك غير صالحة للاستهلاك الآدمى •

٤ ـ الأسماك المملحة المجففة مثل (البكلاه) :

علامات الفساد :

(أ) الجلد مجعد فاقد للون واللمعان لزج ذو رائحة زنخة وخاصة تحت الجلد •

(ب) الدهن أصفر أو أصفر بنى •

(جـ) اللحم رخو الملمس له رائحة غير مرغوبة •

(هـ) الطعم : شمعى وأحيانا حلو لتكون مادة الجلسرين لتحلل الدهن •

الحكم : اذا توافر واحد أو أكثر من علامات الفساد تكون الأسماك غير صالحة للاستهلاك الآدمى • وتعدم

سادسا ـ معلبات الأسماك :

أولا ـ الحالة الخارجية للعلبة :

(أ) يفحص المظهر والبيانات المكتوبة ومدى مطابقتها .

(ب) الفحص للصدأ والانخفاضات أو الانتفاخات أو الخطأ فى قفل العلبة وأيضا الغطاء والقاعدة .

(١) فحص العلبة عند بدء الفتح :

يعمل فتح صغير مبدئيا ويلاحظ تصاعد أى كمية من الغاز وكذلك رائحتا عند بدء فتح العلبة .

(٢) فحص محتويات العلبة بعد فتحها بالكامل :

الفحص بالعين المجردة للآتى :

اللون ـ المظهر ـ القوام ـ اللمعان ـ الرائحة ـ التماسك ـ الطعم وفى حالة وجود زيت صلصة تفحص لوجود فقاعات غازية من عدمه .

تعفن السمك المعلب يصاحبه : (١) نشادر ، ثانى كبريتيد الأيدروجين ، (٢) تحول لحم السمك الى قطعة من العجين .

ثانيا ـ الفحص بالميكرسكوب الفلورسنتى : لتحديد ما اذا كانت العلبة تحتوى على ميكروبات حية أو ميتة .

البكتريا الحية : يكون لونها أخضر .

البكتريا الميتة : يكون لونها أحمر .

الحكم :

* وجود صدأ غير مصحوب بثقوب (استهلاك سريع) .

* وجود صدأ مصحوب بثقوب أو وجود ثقوب أو تسرب من العلبة (اعدام العلبة) .

* وجود انتفاخات : اعدام العلبة .

* تصاعد أى غازات عند فتح العلبة أو رائحة كريهة : اعدام العلبة .

* التعفن المتمثل فى فرى الأنسجة ، عدم تماسك القوام ، فقد اللمعان ، الرائحة كريهة ، تغير الطعم ، عدم استساغته وتغير اللون ، اعدام العلبة .

* وجود فقاقيع هواء بزيت الصلصة ان وجد : إعدام العلبة .

سابعا — الكافيار (البطارخ) :

الكشف الظاهرى :

١ — اللون : يتغير من أسود الى رمادى أو أصفر أو أخضر مصفر .

٢ — الرائحة : تتغير من عديم الرائحة الى حمضية أو عفنة أو زنخة .

٣ — الطعم : يتغير من ملحى خفيف الى حمضى أو زنخ أو عفن أو مر .

٤ — درجة الـ Ph

(أ) الطازج : متعادل

(ب) الحامضى : مشتبه فيه .

(جـ) القلوى : فاسـد .

الحكم : فى هذه الحالات يكون الكافيار غير صـالح للاستهلاك الآدمى ويعـدم .

ثامنا — أمراض الأسماك :

١ — فى حالة الاشتباه بتلوث الأسماك بسموم ميكروبات التسمم الغذائى أو الكيميائى ترسل عينات الى المعامل لتقرير مدى صلاحيتها .

٢ — تعدم الأسماك التى تسبب تسمم بيولوجى لعدم صلاحيتها للاستهلاك .

٣ — الأسماك التى يثبت اصابتها بأحد الأمراض المعدية والوبائية بتقرير معملى تكون غير صالحة للاستهلاك الآدمى وهى :

١ — فيبرويوسيس	Vibriosis
٢ — اريسيبلويد	Erysipeloid
٣ — هاف أويوكسور	Half or Yuksor
٤ — مرض ميناماتا	Minamata
٥ — مرض الليبتوسبيرا	Leptospirosis
٦ — مرض التريكينوزيس	Trichinosis
٧ — مرض اريسبلس	Erysipelus
٨ — مرض الليستريا	Listeriosis
٩ — مرض جناثو ستوما	Gnathostoma
١٠ — مرض هتروفس هتروفس	Hetrophys Hetrophys
١١ — مرض أوبثركس تنيكولس	Opischorchus Tnuicollis
١٢ — مرض ديفيلو بوثر يازيس	Diphylobothriasis
١٣ — مرض كلورومكس سيننزس	Chloronchis Sinensis
١٤ — مرض ديكتوفيما رينال	Dictophyma renale
١٥ — مرض التسمم الدموى	Haemorrhagis Septicemia
١٦ — مرض البنكرياس النكروزى المعدى	Infectious Pancreatic necrosis
١٧ — مرض الفرينكلوزيس	Furunculosis
١٨ — مرض سل الأسماك	Fish Tuberculosis
١٩ — مرض تعفن الخياشيم	Gill rot
٢٠ — مرض التعفن الجلدى الوبائى	Saprolegmia
٢١ — مرض ديلوستو مياسيز	Diplostomiasis

الغدد الآتى أسماؤها يرادفها الاسم العلمى المقابل لها

ما بين العضلات	Intermuscular
النكفيــة	Parotid
البلعوم الخلفية	Retreopharyngeal or uppercervical
تحت الفكين	Submaxillary
الشــعب	Bronchial
المنصف الصدرى	Mediastinal
الحرقفة الداخلية	Internal iliac
الحرقفة الخارجية	External iliac
الكبــدية	Portal or hepatic
الضرع العلوية	Supra-mammary
الكتف	Prescapular or posterior superficial cervical
أمام الفخــذ	Precural or prefemoral
الكليــة	Renal
الطحـــال	Splenic
الورك	Ischiatic
المــأبض	Popliteal
الأبـــط	Axillary
المساريقا	Mesentric
غدد القص	Sternal
غدد الصــدر	Pectoral
أمام عظمة القص	Suprasternal
غــدد القطن	Lumbar
غدد مقدم الصدر	Prepectoral or lower cervical or inferior cervical
غدد ما بين الضلوع	Intercostal
غدد فوق الكلية	Suprarenal
غدد الاربية السطحية	Superficial inguinal
غدد الأربية الغائرة .	Deep inguinal

رقم الايداع بدار الكتب ٢٦٨ الهيئة العامة لشئون المطابع الاميرية ٢٥١٦٥-١٩٨٦-١٢٨٥٠